

Omas Rezeptesammlung

Fränkischer Schweinebraten

Gattung: Braten, Fleisch, Schwein

1,20 kg	Schweinebraten (z.B. aus der -Schweineschulter	2	Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran,
2	Bund Suppengrün (Sellerie, Karotten, Lauch, -Petersilie),	1/4 Liter	Fleischbrühe

Das Suppengrün putzen, klein schneiden und in den Bräter geben.

Das Fleisch mit den Gewürzen einreiben (die Schwarte jedoch nicht würzen) und auf das Gemüse setzen, so dass die Schwarte oben ist. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 2 1/2 Stunden offen garen.

Nach 1 Stunde die Fleischbrühe neben das Fleisch in den Bräter gießen.

Nach Garende das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce abseihen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Mehl-Butter (zu gleichen Teilen Mehl und Butter miteinander vermengen) binden.

Noch einmal aufkochen.

Das Suppengrün kann als Beilage gereicht oder püriert unter die Sauce gemischt werden.