



Schweinebraten

Das Fleisch waschen und die Schwarte karoförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, zerdrücktem Knoblauch und Basilikum einreiben.

Das Fleisch in eine Kasserolle geben, mit etwas kochendem Wasser übergießen und im gut vorgeheizten bei 200° Rohr anbraten.

Die Zwiebeln schälen, achteln und um das Fleisch legen. Bei guter Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 90 Minuten braun und knusprig braten. Während der Bratzeit mehrmals etwas Wasser nachgießen. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Schwartenseite nach oben legen und kräftig braten.

Dazu empfehle ich Sauerkraut.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Schweinefleisch aus der Schulter, kg mit Schwarte
- Salz, Paprika
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe
- Kümmel
- Basilikum