

María Valenta

Professional

Schweinsbraten

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

Winter



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel klein schneiden und anschließend im Öl anrösten. Das Fleisch mit den Gewürzen und dem zerdrückten Knoblauch gut einreiben und anschließend auf beiden Seiten anbraten. Bei 180 °C ca. 2 Stunden im Backofen braten. Zwischendurch immer wieder mit Wasser aufgießen.

ZUTATEN

1 kg Schopfbraten vom Schwein

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

2 EL Öl

3 Knoblauchzehen

Schweinsbratengewürz

Kümmel