



Unser Rezeptvorschlag: Schweinebraten „klassisch“

Benötigte Zutaten:

*vorbereitet, ergibt das bessere Ergebnis.
Salz, Pfeffer für Fleisch oder von uns schon
1 Knoblauchzehe, etwas Kümmel
5 Pfefferkörner
heißes Wasser und Instant
0,7 1,2 l Fleischbrühe, ersatzweise
4 Esslöffel Tomatenmark 2fachkonzentriert
2 Tomaten gewürfelt
1 Zwiebel geschält und gewürfelt
0,5 0,75 kg Schweinefleischknochen gehackt
1,0 1,5 kg. Schweinebraten
für 4 6 Personen
brauner Saucenbinder oder feine Speisestärke*



Zubereitung:

Fleisch in einem Bräter bei mittlerer Hitze anrösten und herausnehmen. Fleischknochen im Bräter anrösten, mit Zwiebel und Tomaten weiterrösten. Tomatenmark mit anrösten und mit heißer Fleischbrühe portionsweise ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Schweinebraten und Gewürze dazugeben und halb zugedeckt 75 bis 100 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sauce in einen anderen Topf durch ein Haarsieb passieren, kurz aufkochen lassen, abschmecken und leicht binden.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Kartoffelklöße und Weißkrautsalat.

*Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen
Emmerich Schneck*