Schweinsbraten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Familie Hillerzeder

Zutaten

1,5 KG	Schweineschulter mit Schwarte
2 EL	Salz
1 EL	schwarzer Pfeffer
1 EL	Kümmel
4	Knoblauchzehen
8	Erdäpfel
3	Karotten
3	Zwiebeln
4 EL	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Die Schwarte vom Fleischstück wird rautenförmig eingeschnitten.
2. Anschließend das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen (mehr Gewürze sind nicht nötig, da das Fleisch einen guten Eigengeschmack hat).
3. Das Stück Fleisch mit der Schwarte nach oben in eine große Pfanne legen. Geschälte, halbierte Erdäpfel, Zwiebel und Karotten dazu geben.
4. Etwas Wasser und Schweineschmalz für die Soße, zwischendurch 2 bis 3 mal aufgießen und zum Schluss noch etwas eindicken.
5. Bevor die Pfanne bei 180 – 200 ° C Heißluft für ca. 2,5 Stunden in das Rohr kommt, mit Alufolie abdecken. Erst am Ende der Garzeit wieder entfernen, damit der Braten schön knusprig wird und doch saftig bleibt.

Köstlich schmecken dazu Semmelknödel und ein Radisalat!