



## Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

### Schlesischer Schwärtelbraten

#### Zutaten für 4 Personen

- 1,2 – 1,5 kg Schweinebraten mit Schwarte
- ca. 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 Prise. Kümmel
- 3 Zwiebeln
- 1/4 TL Zucker
- 1/8 l saure Sahne
- 1 El Speisestärke

#### Zubereitung

- Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig einreiben.
- 1/4 l Wasser in einem Bratentopf aufkochen.
- Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen.
- Danach zugedeckt im Backofen bei 200°C ca. 45 Min. garen.
- Fleisch wenden, die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
- Zerkleinerte Zwiebeln zugeben und den Braten im offenen Topf weitere 1 1/4 Std. braten.
- Öfter mit Bratenfond begießen. Nur während der letzten 30 Min. nicht mehr, damit die Schwarte schön knusprig wird.
- Bratenfond mit Wasser auf 1/2 l Flüssigkeit ergänzen.
- Aufkochen. Sahne und Stärke verrühren, die Soße damit binden.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Zum Schwärtelbraten werden Semmelklöße und Sauerkraut gereicht.

**Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!**

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!