

# Braten Rezepte

## Schweinebraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Einfach, Fleisch, Schwein

---

|                                                                           |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 kg Schweinefleisch (a.d. Keule<br>oder Kotelettbraten ohne<br>-Knochen) | etwas Knoblauchpulver                          |
| Salz                                                                      | 3 Stängel frischer Majoran<br>-(evtl. mehr)    |
| schwarzer Pfeffer                                                         | 3 Zweiglein frischer Rosmarin<br>-(evtl. mehr) |

---

Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver gut in das Fleisch einstreichen. Majoran und Rosmarin fein hacken, über das Fleisch streuen. Den Braten mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen. Die Fettpfanne darunter setzen und 4 - 5 EL Wasser hinein geben, in den Backofen schieben.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen Garzeit: Pro cm Höhe des Bratens 18 Minuten.

Das Fleisch ist gar, wenn es bei der Druckprobe mit dem Bratenwender nicht mehr nachgibt. Nach dem Braten nicht sofort anschneiden. Der Fleischsaft kann sich besser im Fleisch verteilen und läuft nicht beim Schneiden heraus. Den Braten auf eine Platte anrichten, einige Scheiben abschneiden. Evtl. gedünstete ganze Tomaten dazu garnieren.

Dazu schmeckt Kartoffelsalat, Nudelsalat oder gemischte Gemüsesalate.