

OBERPFÄLZER SCHWEINSBRAT'N

4 Portionen

von Ramona

ZUTATEN

1 kg Schweinsbauch

Salz und Pfeffer

Kümmel und Majoran

1 EL Butterschmalz

2-3 Zwiebeln

1 Knoblauch

1 kleine Kartoffel

Brotrinde

Bier

ZUBEREITUNG

1. Den **Schweinsbauch** kalt abbrausen und trocken tupfen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran einreiben.
2. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das **Fleisch** mit der Schwarte nach unten anbraten.
3. Nach kurzer Zeit den **Bauch** umdrehen, und mit einem scharfen Messer die Schwarte rauhenförmig einritzen.
4. Nun die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen und grob würfeln, die Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden.
5. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffelscheiben und eine Brotrinde in den Bräter zum Fleisch geben und alles 1,5 – 2 Std. braten. (Evtl. etwas Flüssigkeit angießen.)
6. Die Schwarte ab und zu mit Bier bepinseln.
7. Für eine angedickte Soße alles – außer dem Fleisch – durch ein Sieb drücken.

GUTEN APPETIT!

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz!“ (Wilhelm Busch)



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

