

# SCHWEINEBRATEN

4 Portionen

von Myriam

## ZUTATEN

- 1 kg Schweineschulter
- 150 g Schweineschmalz
- 3 EL Salz
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Kümmel gemahlen
- 1 EL Koriander

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Knoblauchzehen abziehen und zu einer Paste verreiben – die Zugabe von etwas Salz erleichtert das Zerkleinern im Mörser.
2. Nun die **Schweineschulter** kalt abbrausen und trockentupfen, bevor sie mit der Knoblauchpaste, dem Kümmel und dem Koriander sowie mit 3 EL Salz eingerieben wird.
3. Das marinierte **Fleisch** in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
5. Das **Fleisch** mit der Schwarte nach unten in einen Bräter geben, mit der Hälfte des **Schweineschmalz** belegen und so viel Wasser angießen, dass es etwa 3-4 cm hoch im Bräter steht.
6. Nach 40 min. die **Schweineschulter** im Bräter wenden und die Schwarte rautenförmig einschneiden.
7. Die Oberseite noch einmal salzen, dann das restliche **Schweineschmalz** auf dem **Fleisch** verteilen und noch einmal Wasser bis auf 3-4 cm angießen.
8. Nach ca. 1 Std. sollte der Braten fertig und die Schwarte knusprig sein – wenn nicht, evtl. für ein paar Minuten den Grill zuschalten.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

