

Rezept Schweinsbraten – Bayrisch

Zutaten:

1200 – 1500 g Schweinebraten (Typ Nackenfleisch)
2 Schalotten
1/2 Karotte
1/8 KnollenSellerie
1 Knoblauchzehe
0,3 l Weizenbier
0,2 l Heller Kalbsfond oder Rinderbrühe oder Brühe
2 EL Pflanzenöl (Typ Erdnußöl, Sonnenblumenöl) oder
Butterschmalz
1 EL Butter
1 Lorbeerblatt
1 Zweiglein Thymian
1/2 TL Kümmel
1 – 2 Nelken
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Schwarte in Rauten einschneiden.

Den Braten in Fett kräftig anbraten, würzen, die kleingeschnittenen Gemüse zugeben und Mitanschwitzen.

Mit Flüssigkeit aufgießen, Gewürze zugeben.

Ca. 90 min schmoren lassen, die Sauce durch ein Feinsieb

streichen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)