

Saftiger Schweinebraten nach altdeutscher Art

Zutaten für 4 Personen:

1 1/2 kg	Schweinebraten, von der Lende oder Schlegel
1 Bund	Suppengemüse
2 EL	Tomatenmark
3 Zehe/n	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Kümmelpulver
	Senf
1 große	Zwiebel(n)
750 ml	Bouillon
2 EL	Mehl, zum Binden
etwas	Wasser

Rezept:

Den Braten von allen Seiten mit den Gewürzen, und dem Knoblauch einreiben und mit Senf bestreichen. Wenn man keine knusprige Kruste wünscht, muss der Braten mit der Schwarte nach unten in den gewässerten Topf gelegt werden.

Das Suppengemüse und die Zwiebel grob zerteilen, waschen, und um den Braten verteilen. Mit Bouillon aufgießen und das Tomatenmark einrühren.

Den Römertopf schließen, und den Braten bei 190°C in ca. 2 Stunden weichdünsten.

Wünscht man eine krosse Kruste, den Braten mit der Schwarte nach oben, und 10 Minuten bei 200°C ohne Deckel kross braten.

Mehl mit Wasser glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr sind. In die Bratflüssigkeit geben und nochmals kurz aufkochen.