

Schweinebraten

von Tobias Hinderling

Mengen für 9 Personen

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=74241027951229>

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|-------------------------------|---|
| 2.25 kg Schweinehals | schweinebraten |
| | Fleisch zuerst mit Senf einreiben. |
| | Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Wasser ablöschen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Elektroherd) vorheizen. |
| 13.5 Stück Knoblauchzehen | mit messer in den braten stechen und knoblauchzehe ganz hineindrücken |
| 2.7 Stück Zwiebeln | anbraten |
| 450 g Gemüse nach Wahl | rüebli, sellerie, lauch |
| | klein schneiden und zusammen mit dem angebratenen Fleisch 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen. |
| 45 g Senf | 5 EL |
| 56.3 Liter Bouillon (flüssig) | Ab und zu mit dem Bratenfond übergießen. Zum Schluss den Fond mit Soßenbinder andicken und den Braten zu Gemüse und Beilagen servieren. |