



Schweinsbraten

von DIEküche

Mengen für 15 Personen

Schweinsbraten genügend früh mit Pfeffer und Senf einreiben (Salz entzieht dem Fleisch die Flüssigkeit - also noch warten). Vor dem Gemüseschneiden sollte der Braten aus dem Kühlschrank genommen werden.

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Anschliessend Braten salzen und auf Gemüse-"Bett" in Bratbeutel legen. Bratbeutel zubinden und mit der Schere 4-5 kleine Löcher einschneiden und auf Backblech in Backofen schieben.

Nun soll der Braten ca. 50 Minuten bei 170°C im Backofen bleiben. Für eine schöne Braten-Farbe soll die Temperatur in den letzten 10 Minuten auf 185°C erhöht werden. Der Braten ist "fertig", wenn beim einstechen mit der Nadel nur klare Flüssigkeit aus dem Fleisch austritt.

Nun kann der Braten bei ca. 100°C im Backofen verbleiben und bis 1,5 Stunden "ziehen", bis er heiss serviert werden soll.

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backblech

2.7 kg Schweinehals

150 g Senf	Schweinebraten mit Senf einreiben, mit Pfeffer würzen und möglichst lange kalt stellen und einziehen lassen
6.0 Stück Rüebli	mit Sparschäler fein schneiden
4.5 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden
75 g Frische Champignons	trocken abreiben und schneiden
1.5 Stück Pepperoni	waschen, entkernen und schneiden
300 g Zwiebel	schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	schälen und direkt in Bratbeutel pressen, geschnittenes Gemüse begeben und Schweinsbraten (noch etwas salzen) darauflegen

--> Bratbeutel von Vorteil

anstatt Bratbeutel kann man auch Alufolie verwenden (damit nicht der gesamte Backofen verspritzt wird)