

# Unsere Rezeptempfehlung



## Kärntner Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweineschulter ( mindestens 1,5kg )
- Salz, Pfeffer
- Kümmel, ganz  
etwas Majoran
- etwas Thymian
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Möhren
- 3 Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 EL Butter

1. Den Schweinebraten am Vortag mit Salz, Pfeffer, Kümmel und den Kräutern einreiben. Zwiebeln, Möhren, Kartoffeln und Knoblauch schälen, grob schneiden und in eine Form bzw. in einen Bräter geben. Braten in die Form legen und mit dem Gemüse umgeben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Den Braten mit der Schwarte nach unten im Bräter drehen und mit 250 ml Wasser aufgießen. Das Schmalz dazugeben und bei ca. 45 Minuten bei 150-160° C im Backofen braten.
3. Herausnehmen, umdrehen und die Schwarte mit einem Messer einschneiden. 45 Minuten weiterbraten. Am Ende den Braten bei Oberhitze nochmals angrillen, damit die Schwarte knusprig wird. Den Herd ausschalten und das Stück Butter auf der Schwarte zerrinnen lassen.
4. Nach 15 Minuten Ruhezeit im geöffneten Backofen herausnehmen. Dazu passen Reis, Kartoffelpüree, Semmelknödel

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!