

Schweinebraten

Zutaten:

1 Kg Schweinefleisch mit **Schwarte** (am Besten von der Schulter)
1 Mohrrübe
1 Zwiebel
1 grosses Lorbeerblatt
5 oder 6 Wacholderbeeren
1 Handvoll Pfefferkörner
1 Prise Majoran
Salz
Pfeffer
eventuell Sauerrahm

Zubereitung:

Schweinebraten gut salzen und pfeffern und mit der Schwarte nach oben in den Römertopf legen. Die Mohrrübe und die Zwiebel schälen, spalten und im Topf verteilen. Des weiteren ein grosses Lorbeerblatt, eine Handvoll Pfefferkörner (gerne auch bunt), etwa 5 - 6 Wacholderbeeren sowie eine Prise Majoran hinzugeben.

Den Römertopf schliessen und das Ganze für 1 ½ - 2 Stunden bei ca. 180 - 200° in den Ofen stellen (am Besten Umluft). Nach ca. 45 Minuten das erstmalig Saft abgiessen. Diesen Vorgang etwa alle 15 Minuten wiederholen. Die letzten 15 - 20 Minuten wird der Deckel des Römertopfes abgenommen, damit die Schwarte schön knusprig wird.

Der abgegossene Saft wird als Sauce verwendet und dazu gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Sauerrahm abgeschmeckt.

Als Beilagen werden am Besten Blaukraut und Semmelknödel serviert.