

Schweinsbraten

Zutaten:

1 Kg Schweinefleisch mit **Schwarte** (am besten von der Schulter)
1 Mohrrübe
1 Zwiebel
1 Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 kleines Stück Ingwer
1 großes Lorbeerblatt
5 oder 6 Wacholderbeeren
1 Handvoll Pfefferkörner
1 Prise Majoran
Salz
Pfeffer
eventuell Sauerrahm

Zubereitung:

Das Fleisch gut salzen und pfeffern und mit der Schwarte nach oben in einen Römertopf legen. Die Mohrrübe, die Zwiebel und die Kartoffel schälen, spalten und im Topf verteilen. Gleiches gilt für den Knoblauch und den Ingwer. 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 erste Mal den 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 dann gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Sauerrahm abgeschmeckt.

Als Beilagen werden am besten Blaukraut und Semmelknödel serviert.