Schweinsbraten

Kategorien: Fleischgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 kg Schopf
6 Knoblauchzehen
Salz
Öl

Zubereitung

Knoblauch durch die Presse drücken mit dem Salz verrühren und den Schweinsbraten damit einreiben.
Öl in einer tiefen ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.
Wasser dazugießen, die Pfanne ins vorgeheizte Rohr schieben und bei 200°C ca. 2 1/2 Stunden braten.
Dabei immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen.
Zu Schweinsbraten passen gut Kartoffel- oder Semmelknödel.