Schweinebraten mit Rosmarin

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

Zutaten

- 800 g Schweineschnitzel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 0.5 l klare Brühe
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 unbehandelte Zitronen
- 400 g Möhren
- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 750 g Kartoffeln

Zubereitung

1.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Auf die Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 1 3/4 - 2 Stunden braten. Hälfte Brühe nach und nach angießen.

2.

Rosmarin waschen und die Nadeln abstreifen. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Möhren und Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

3.

Kartoffeln, Gemüse und Knoblauch mit Rest Brühe ca. 45 Minuten vor Bratzeitende zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Zitronenscheiben auf dem Braten verteilen. Gemüse mehrmals wenden. Braten aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten.

Extra-Tipp

Magere Braten bleiben besonders saftig, wenn Sie sie im Römertopf schmoren. Da hier weniger Brühe verdampft, nur ca. 1/4 l angießen.