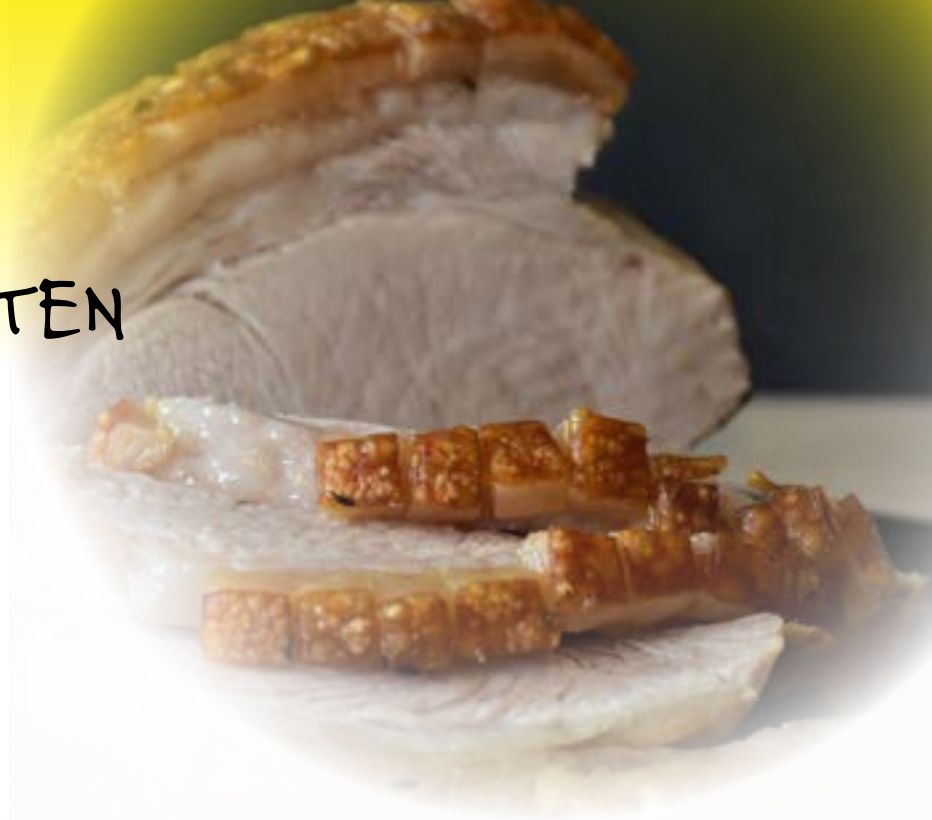


FRÄNKISCHER SCHWEINEBRATEN

Rezept aus Deutschland



5-6 Portionen

Zutaten:

1 kg Schweinekamm ohne Knochen
Salz
250 ml Wasser
Gewürznelken
1 Bund Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch)
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
1 Teel. Kümmel ganz
1 Teel. Stärkemehl
Pfeffer gemahlen

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. Den Braten mit der Schwarte nach unten in die Fettpfanne des Backofen legen. Mit dem Wasser übergießen.

Dann im Backofen braten. Nach 15 Minuten den Braten wenden und die Schwarte gitterförmig einschneiden. In einige Schnittpunkte eine Nelke stecken und 45 Minuten weiterbraten, dabei mehrmals mit dem Bratensaft begießen.

Das Suppengrün putzen waschen und grob hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen. Die Zwiebel grob hacken und die Knoblauchzehe halbieren. Nach 20 Minuten Bratzeit Suppengrün, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel, Lorbeer, und Pfefferkörner zufügen. Die Schwarte mit Wasser einpinseln bis sie knusprig ist. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit etwas kaltem Wasser aufkochen. Die Sauce passieren. Das Stärkemehl mit etwas Wasser verrühren. Die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Dazu passen Kartoffelklöße.



[mission-einewelt.de/
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission
EineWelt**