

Rezept

Einfacher Schweinebraten

Ein Rezept von Einfacher Schweinebraten, am 18.12.2025

Zutaten

1,5 kg Schweinebraten ohne Knochen, aber mit Schwarte (500 g Knochen trotzdem mitgeben lassen – wichtig für die Sauce!)	½ TL Kümmel
1 TL Edelsüß-Paprikapulver	3 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle	2 EL Öl
2 Möhren	Salz
1 Lorbeerblatt	2 Zwiebeln
	1 Stück Knollensellerie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
2. Den Kümmel etwas kleiner hacken, 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides mit Öl und Paprika verrühren. Den Braten rundum kräftig damit einreiben, in Folie wickeln und über Nacht kühl stellen.
3. Gut 3 Stunden vorm geplanten Essen den Backofen auf 250 Grad (auch Umluft schon jetzt: 220 Grad) vorheizen.
4. Den Schweinebraten aus der Folie wickeln, rundum salzen und pfeffern. Mit der Schwartenseite nach unten in einen großen Bräter legen. Auf der unteren Schiene in den heißen Backofen schieben und anbraten. Danach auch von allen anderen Seiten kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Knochen ins Bratfett geben und anrösten. Dann das Fleisch wieder dazugeben – mit der Schwarte nach oben.
5. Nun 30 Minuten braten lassen, ab und zu mit dem Bratfett begießen. Inzwischen Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen, klein würfeln. Den übrigen Knoblauch nur schälen.
6. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160) zurückdrehen, alles Gemüse und das Lorbeerblatt mit in den Bräter geben. Einen Schuß Wasser (oder auch helles Bier) übers Fleisch, und jetzt dauert's nochmal 1 ½ Stunden, bis das Fleisch außen knusprig und innen zart ist. Ab und zu mit dem Bratsud begießen, falls nötig, auch Wasser oder Bier nachgießen.

7. Bräter auf den Herd stellen, den Braten rausholen und im ausgeschalteten Backofen nachziehen lassen, bis die Sauce fertig ist. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und eventuell etwas einköcheln lassen. Abschmecken, zum Braten servieren.