

Rezept

Schweinebraten mit Gemüse

Ein Rezept von Schweinebraten mit Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|------------------------------|
| 900 g Schweinebraten ohne Knochen (z. B. Nacken oder Schulter) mit Schwarte | 2 Knoblauchzehen |
| Pfeffer | Salz |
| 800 g fest kochende Kartoffeln | 1/4 l Bier oder Wasser |
| 2 Zwiebeln | 4 Möhren |
| 1 TL Kümmelkörner | 4 mittelgroße Tomaten |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schwarte vom Braten mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken, mit Salz und Pfeffer mischen. Braten damit einreiben.
2. Braten mit der Schwarte nach unten in die Form legen, die Hälfte des Biers oder Wassers angießen. Braten mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte) 15 Min. garen. Wenden, übriges Bier oder Wasser angießen und das Fleisch offen 45 Min. braten. Immer wieder begießen.
3. Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln schälen und halbieren. Tomaten waschen und ebenfalls halbieren. Gemüse mit dem Kümmel rund um den Braten verteilen. Alles noch 50 Min. braten, bis das Fleisch knusprig braun ist. Braten kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.