

## Rezept

# Schweinebraten mit Kruste aus dem Römertopf®

Ein Rezept von Schweinebraten mit Kruste aus dem Römertopf®, am 14.07.2024

## Zutaten

1,5 kg Schweinebraten mit Schwarte	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Kümmel
<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2</b> Tomaten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Schwarte rautenförmig einschneiden und das Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Mit der Schwarte nach unten in den Römertopf® legen, 1/4 l Wasser angießen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 45 Min. schmoren lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln halbieren. Tomaten waschen. Die Form öffnen, das Gemüse darin verteilen und das Fleisch umdrehen. Eventuell etwas warmes Wasser zugießen, den Braten zugedeckt 1 Std. weitergaren.
3. Den Deckel entfernen, die Temperatur auf 250° (Umluft 230°) erhöhen. Den Braten in 30 Min. knusprig braten, dabei öfter mit der Bratflüssigkeit begießen. Aus der Form heben, den Braten in Scheiben schneiden.