

Werder's Schweinebraten im Römertopf

Zutaten

Für 4 Personen ca. 1-1,2 kg Schweinebraten

Römertopf mindestens 15 Minuten in kaltem Wasser wässern.

3-4 Zwiebeln

2-3 Möhren

1 Lorbeerblatt

8-10 Wacholderbeeren

1-2 TL Gemüsebrühe

evtl. 50-100 ml Wasser

Zubereitung

Braten mit Salz und Pfeffer und / oder weiteren Gewürzen würzen. (Rosmarin oder Oregano oder ...).

Der Braten kann auf der Oberseite mit einer Senfkruste oder Käseschicht verfeinert werden.

Den Braten zusammen mit Zwiebeln, Möhren und 1 Lorbeerblatt und/oder Wacholderbeeren in den Römertopf legen. Bei sehr magerem Fleisch oder falls ein schöner Bratensaft gewünscht ist, kann man $\frac{1}{4}$ l Wasser mit Gemüsebrühe hinzufügen.

Den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen.

Den Backofen auf ca. 175 °C heizen und den Braten 2-2,5 h darin schmoren lassen. Bei großen Fleischstücken kann man den Braten für ca 30 Minuten auf 200 °C „anheizen“, danach auf 170-180 °C zurückdrehen.

Tip:

Den Braten am Tag vorher garen und über Nacht im Römertopf stehen lassen.