

# Schweine-Braten aus dem Römertopf

**Für 4 Personen:**

**Schritt 1:**

1.5 kg Schweinebraten                      Salz, Pfeffer                      1 TL gemahlener Kümmel  
Römertopf

**Schritt 2:**

250 ml dunkles bayrisches Bier

**Schritt 3:**

3 Zwiebeln                                      3 Zehen Knoblauch    2 Möhren

3 Zweige Rosmarin

**Schritt 4:**

1 EL Speisestärke

**Schritt 1:**

Römertopf ca. 10 Minuten wässern. Dafür den Topf komplett in ein Wasserbad stellen. Backofen nicht vorheizen.

Die Schwarte des Schweinebratens mit einem Cutter rautenförmig einschneiden oder vom Metzger fertig kaufen. Das Fleisch rundherum kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.

**Schritt 2:**

Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in den Römertopf legen. Nun 125 ml Wasser und 250 ml Bier angießen, den Topf in den kalten Ofen stellen, auf 220 Grad (Ober/Unterhitze) schalten und 45 Min. schmoren lassen.

**Schritt 3:**

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen.

Zwiebeln vierteln und Knoblauchzehen ganz lassen. Möhren schälen und in Stücke schneiden. Fleisch umdrehen, Gemüse und Rosmarin dazugeben.

Ggf. etwas Wasser hinzufügen und weitere 60 Minuten schmoren lassen.

Nun den Deckel entfernen, die Temperatur auf 250 Grad (nur Oberhitze) erhöhen und den Braten 30 Min. knusprig braten lassen. Dabei mehrmals mit dem Bratensud übergießen.

**Schritt 4:**

Bratensud durch ein Sieb passieren, kurz aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke andicken. Dazu passen z. B. Knödel und Rotkraut.

NN am 13. April 2021