

Steirisches Ofenbrätl

Für 4 Portionen

4 Scheiben Schweinebauch, 2 cm dick	4 Knoblauchzehen	3 Möhren
1 Petersilie-Wurzel	200 g Sellerie	1 EL Tomatenmark
Salz	1 Zwiebel	8 Kartoffeln
Brühe, gekörnt	Öl	Petersilie

Gemüse und Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und mit der geviertelten Zwiebel in etwas Fett anrösten, Tomatenmark mitrösten und mit 3 EL Wasser ablöschen. Mit Wasser aufgießen, bis das Gemüse halb bedeckt ist, mit etwas Brühepulver würzen.

Das Bauchfleisch mit Salz und Knoblauch einreiben und auf das Gemüse legen. Im Backofen bei 170 Grad braten, bis das Fleisch weich ist. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 22. November 2023