

Steirisches Ofenbratl

Für 4 Portionen

| | | |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| 4 Sch. Schweinebauch, 2 cm dick | 4 Knoblauchzehen | 3 Möhren |
| 1 Wurzel Petersilie | 200 g Sellerie | 1 EL Tomatenmark |
| Salz | 1 Zwiebel | 8 Kartoffeln |
| Brühe, gekörnte | 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 viel Knoblauch einreiben und auf das Gemüse legen. Im Rohr bei 170 Grad braten, bis das Fleisch weich ist. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 07. September 2024