

Schweinsbraten

(für 4 Personen)

Zutaten: 800g bis 1kg Schweinsbraten (Schulter)
 Salz, Pfeffer
 Bratbutter
 1 dl Rotwein
 1 dl Bratensauce
 1 Zwiebel
 2dl Boullion
 6 Nelken
 4 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Den Braten gut würzen. Auf allen Seiten, bei mittlerer Hitze gut anbraten, mit Rotwein ablöschen. Anschliessend Boullion und Bratensauce zugeben. Die Zwiebel halbieren und mit den Nelken bestechen. Zwiebeln und Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt im Backofen 1.5 bis 2 Stunden mit 120°C schmoren.

Dazu passt: Polenta oder Kartoffelstock