

Schweinebraten

Zutaten



500 Gramm Schweinebraten



750 ml Wasser



1 Beutel „Soßenfix für Schmorbraten“



4 Esslöffel Öl

Schweinebraten



1 Teelöffel Paprika



1 Teelöffel Salz



2 Messerspitzen Pfeffer



1 Lorbeerblatt

Schweinebraten



1 Bund Suppengrün



1 Zwiebel

Schweinebraten

Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel halbieren und auf Teller legen



Lauchenden abschneiden



Karottenenden abschneiden

Schweinebraten



Suppengrün waschen



Suppengrün in kleine Stücke schneiden und alles auf einen Teller legen



Bratenstück mit Pfeffer und Salz einreiben



Braten mit Paprika bestreuen

Schweinebraten



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Backofen auf 160°C stellen



Öl in den Topf geben und heiß werden lassen

Schweinebraten



Braten in den Topf geben



Fleisch von allen Seiten anbraten



Suppengrün in den Topf geben



Muskat dazugeben

Schweinebraten



Zwiebelhälften dazugeben



Gemüse kurz anbraten



mit Wasser aufgießen



Pulver „Soßenfix für Schmorbraten“ in den Topf geben

Schweinebraten



Soßenpulver einrühren



Lorbeerblatt dazugeben und
alles aufkochen lassen



Deckel auf den Topf legen und
Herdplatte abschalten



Topf in den Backofen stellen und den
Braten ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen

Schweinebraten



Braten aus dem Backofen holen und Backofen abschalten



Fleisch aus dem Topf holen und in einen anderen Topf geben



Sieb auf diesen neuen Topf legen



Soße mit Suppengrün zum Fleisch abgießen – fertig!

Guten Appetit!