

# Schweinebraten

## Zutaten



500 Gramm Schweinebraten



750 ml Wasser



1 Beutel „Soßenfix für Schmorbraten“



4 Esslöffel Öl

# Schweinebraten



1 Teelöffel Paprika



1 Teelöffel Salz

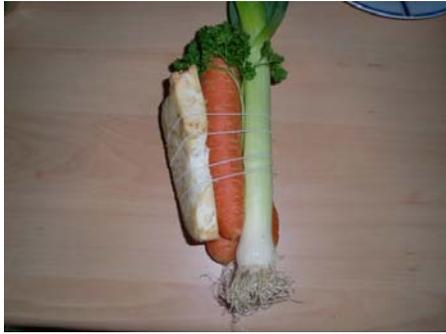


2 Messerspitzen Pfeffer



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!**