

Schweinsbraten



Foto: Willfried Gredler-Oxenbauer

Zubereitung:

Für den **Schweinsbraten** das Backrohr zunächst auf 120 °C vorheizen. Knoblauch pressen und mit Kümmel und Salz zu einer Paste mischen. Den Schweinsbraten damit großzügig einreiben.

Nun den Braten in einen Bräter legen und im Ofen 3 Stunden braten, zwischendurch immer wieder mit ausgetretenem Bratensaft übergießen.

10 Minuten vor dem Garende den Grill dazuschalten und die Temperatur auf 180 °C erhöhen, damit der Braten außen schön knusprig wird.

Den **Schweinsbraten** beispielsweise mit [Semmelknödel](#) und gedünstetem Kraut (zB warmer [Krautsalat](#)) servieren.

[Finden Sie hier eine Video-Anleitung für das Schweinsbraten-Rezept.](#)

Tipp:

Bewahren Sie den beim Braten ausgetretenen Bratensaft (=Bratfett'n) unbedingt auf, dieser schmeckt im erkalteten Zustand als Aufstrich zu Schwarzbrot ganz hervorragend!

[Hier](#) finden Sie viele weitere Beilagen-Rezeptideen für Ihren **Schweinsbraten**.



Quelle:
Die Wiener Küche
Martina Hohenlohe

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich , Wien

Zutaten für 8 Portionen:

- 2 kg Schweinsbraten (Schopfbraten, Schlegel oder Karree)
- 2 EL Salz
- 1 EL Kümmel
- 3 Knoblauchzehen