



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Deftiges aus dem Römertopf

Zutaten:

1,5 kg Schweinebraten
50 g Butterschmalz
2 St Knoblauchzehen
1 St Zweig Rosmarin
600 ml heiße Milch
Salz und frischen Pfeffer aus der Mühle

*für 4
Personen*

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Garzeit: 2 Stunden | Backofen: 160 C°

Zubereitung:

Schweinebraten mit Knobi und Rosmarin in einem Topf in Butterschmalz goldbraun anbraten.

In der Zwischenzeit Milch in einem zweiten Topf zum Kochen bringen. Wenn der Braten eine leichte, braune Kruste hat, aus dem Topf nehmen, salzen, pfeffern und in den Römertopf legen.

Kochende Milch darüber gießen. Alles im vorgeheizten Backofen bei 160 C° Ober-/Unterhitze mit geschlossenem Deckel eine Stunde garen lassen. Den Braten drehen und bei geöffnetem Deckel weiterschmoren. Kurz vor Ende der Garzeit erneut drehen.

Den Bratensud durch ein Sieb passieren und mit Bratenfond oder Mehl andicken, abschmecken und nach Belieben mit Rotwein, frischen Kräutern oder Gewürzen verfeinern.

Mein Tipp:

Selbstgemachtes Spätzle dazu und der Braten wird zum Festtagsessen.