



# Schweinsbraten

## Zutaten

- Schweinebauch ein großes Stück
- 4 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- 1 Spitzkohl
- Zucker
- Kümmel
- Essig
- Olivenöl
- 400 ml Bratenfond
- Knödel

## Zubereitung

1. Wasser in der bratreinen Auflaufform zum Kochen bringen. Den Schweinebauch mit der Hautseite in das Wasser legen und 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Haut weich geworden ist. Den Schweinebauch mit viel Salz und Pfeffer würzen und die Haut parallel einritzen. - **Achtung:** nicht ins Fleisch schneiden.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden und in der leeren Auflaufform verteilen. Den Schweinebauch mit der Hautseite nach oben darauf platzieren und mit viel Salz bestreuen. Die Auflaufform mit dem Deckel verschließen und ca. eine Stunde backen.
3. In der Zeit den Spitzkohl zu feinem Krautsalat hobeln und mit etwas Zucker, Kümmel, Salz sowie Pfeffer bestreuen. Essig und Öl hinzufügen und zu einem Krautsalat vermengen.
4. Nach einer Stunde Backzeit, die Auflaufform mit Bratenfond auffüllen und den Backofen auf Grillfunktion stellen. Den Schweinebauch ohne Deckel erneut in den Backofen geben, bis die Kruste aufgeplatzt und knusprig ist.
5. Schweinsbraten mit Knödel, Krautsalat und Bratensaft aus der Auflaufform servieren. Guten Appetit!

