

Schweinebraten aus der mittleren Ofenhexe

Zutaten:

- ca. 500 g Schweinebauch
- Bratengewürz
- alternativ:
Salz, Pfeffer, Paprika,
etwas Cayennepfeffer
- 2 Zwiebeln



Zubereitung:

Die Schwarte des Fleisches einschneiden und den Schweinebauch gut würzen. Die Zwiebeln schälen, achtern und in der [Ofenhexe](#) verteilen. Das Fleisch darauf setzen - und nun das ganze für ca. 90 Minuten in den Ofen bei 160°C geben.

Danach die Hitze aufdrehen auf ca. 250 °C und nochmal für ca. 15 Minuten im Ofen lassen. In diesen 15 Minuten knuspert die Schwarte richtig schön auf.

Dazu lauwarmen Kartoffelsalat - und jedes bayrische Herz schlägt höher!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de