

Krustenbraten im Ofenmeister von Pampered Chef®

Zutaten:

- 1 gutes Kilo Schweinebraten (mit Schwarte - hier aus der Schulter)
- 2-3 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprika edelsüß
- evtl. etwas Brathähnchengewürz



Zubereitung:

Den Ofen vorheizen auf 170 °C Ober-/Unterhitze dabei den Rost so weit unten einschieben wie möglich

Die Schwarte des Schweinebratens einschneiden (am Besten NICHT rautenförmig "bayrisch" - das sieht zwar super aus - aber man tut sich umso schwerer wenn man den fertigen Braten aufschneiden möchte).

Den Braten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika. Wer sich auf den eigenen Geschmack nicht verlassen möchte kann auch noch etwas Brathähnchengewürz mit dazumischen.

Dann am Besten die Gewürze etwas einziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und achteln, in den [Ofenmeister®](#) legen und das Bratenstück drauf setzen.

Den [Ofenmeister®](#) in den Ofen geben und (je nach Dicke des Bratens) ca. 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden garen lassen. Dies könnt ihr - je nachdem wie neugierig ihr seid - mit oder ohne Deckel machen.

Nach dieser Zeit den Backofen auf **230 °C aufheizen** und die Kruste schön aufknuspern lassen. Das dauert in etwa nochmal 15 Minuten. Ihr seht es aber ganz leicht selber - sobald die Kruste flächendeckend Blasen geworfen hat ist der Krustenbraten fertig!

Guten Appetit!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de