



bayrisches Bauernbratl

Zutaten:

- 5-6 Kartoffeln
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- Karotten nach Belieben
- Kohlrabi nach Belieben
- 1 kg Schweinebauch
- Gemüsebrühe
- 1-2 EL Essig
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Bratengewürz nach Belieben



Zubereitung:

- Die Schwarte vom Schweinebauch einschneiden, dann entweder mit Salz und Pfeffer oder mit Bratengewürz gut würzen und einreiben.
- Die Kartoffeln, Zwiebeln und das restliche Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in den Ofenmeister, die Ofenhexe oder eine emaillierte gusseiserne Pfanne legen
- Gemüse gut mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, dann mit einer Tasse Gemüsebrühe übergießen und 1-2 Schluck Essig dazugeben.
- Fleisch auf das Gemüse legen, mit Deckel ca. 1,5 bis 2 Stunden im Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze garen (je nach Größe des Fleischstückes).
- nach Belieben die letzten 10 Min den Deckel abnehmen und auf 230°C Oberhitze schalten, damit die Kruste richtig knusprig wird

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>