

# Schweinebraten im Ofenmeister

1,5 - 2 kg Schweinebraten  
Salz & Pfeffer  
gemahlener Kümmel

1 Bund Suppengemüse  
(Karotten, Lauch, Sellerie)  
1 Zwiebel  
500 g Brühe  
ggf. etwas mehr zum  
Nachgießen  
evtl.  $\frac{1}{2}$  - 1 EL Speisestärke



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Fleisch auf allen Seiten gut salzen, pfeffern und mit gemahlenem Kümmel einreiben.  
Bei Krustenbraten die Kruste nur kräftig salzen.

Braten in den Ofenmeister setzen (bei Krustenbraten mit der Kruste nach oben).  
Suppengrün und Zwiebel grob würfeln und um das Fleisch verteilen.

Brühe über das Gemüse gießen.

Wer die Soße gerne etwas dunkler mag, kann einen Teil der Brühe auch durch Dunkelbier  
ersetzen oder das Gemüse vorher scharf anbraten.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
ca. **2 - 2,5 Stunden** garen. Ein großer, schwerer Braten kann ggf. auch etwas länger benötigen.

Nach ca. 1,5 Stunden ggf. etwas heiße Brühe nachgießen.

Anschließend den Braten aus dem Topf nehmen, Garflüssigkeit pürrieren, ggf. nachwürzen und  
evtl. etwas Soße mit Speisestärke vermischen und unterrühren zum Andicken.

Einen Krustenbraten in den leeren Topf oder auf ein Backblech setzen und die Schwarte kurz  
unter Sicht mit Grillstufe knusprig werden lassen.