

# Schweinebraten im Römertopf



## Zutaten für vier Personen:

1-1,2 kg Krustenbraten vom Schwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
mittelscharfer Senf

1 Gemüsezwiebel oder zwei  
Haushaltszwiebeln

2 Karotten

1 Scheibe Knollensellerie

1 Tomate

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

1/2 TL Kümmel

## Besondere Hilfsmittel:

Römertopf

1. Römertopf nach Vorschrift wässern.

2. Die Kruste vom Schweinebraten rautenförmig einschneiden. Den Schweinebraten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und dann mit Senf bestreichen.

3. Das Wurzelgemüse putzen und in gefällige Stückchen schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

4. Den Schweinebraten mit der Kruste nach oben in den Römertopf geben und mit dem Gemüse und der Tomate umlegen. Einen EL

Butter verteilen und noch mit 1/2 TL Kümmel würzen.

5. Römertopf in den (kalten) Backofen auf einen Rost in der mittleren Schiene stellen.

6. Thermostat am Backofen auf 225° stellen und den Schweinebraten 120 Minuten garen.

7. Deckel abnehmen und nochmals offen 10-20 Minuten garen, damit die Kruste kross wird.

## Hinweise:

Der Schweinebraten braucht auf diese Art etwas länger als offen gebraten. Je nach Qualität des Fleisches kann er aber auf diese Art sehr gut werden.

Das Gemüse bekommt eine angenehmere Konsistenz als beim offenen braten. Die Sauce wird ergiebiger und weniger fett.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 155 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023