



## Bayerischer Schweinebraten

### Zutaten

- 1 EL Butterschmalz
- 50 g Zwiebeln
- 500 g Suppengrün
- 1 kg Schweineschulterbraten mit Schwarte
- 2 TL Kümmel, zerstoßen
- 200 ml Bier
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 500 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Schweinebraten, 2er Pack

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Einen Bräter mit Butterschmalz einfetten.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden. Beides in den Bräter geben.
3. Schweineschulterbraten waschen und trocken tupfen. Die Schwarte kreuzweise einschneiden und rundherum mit Kümmel und MAGGI Würzmischung 1 einreiben. Fleisch auf das Gemüse legen. Im Backofen ca. 45 Min. offen backen. Bier zugießen und weitere 30 Min. offen backen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Gemüse mit Bratenflüssigkeit pürieren.
4. Wasser zugießen. MAGGI Sauce zu Schweinebraten einrühren, zum Kochen bringen. Mit Kümmel abschmecken. Dazu schmecken Kartoffelklöße.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	453 kcal
Fett	32 g
Protein	31 g

🕒 90 Minuten

⊕ 6 Portionen