

# Schweinebraten

(Aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®)

Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

Das Fleisch waschen und mit dem Senf einreiben.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Fleisch (ohne anzubraten) in den Ofenmeister von Pampered Chef® setzen.

Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Knoblauch mit dem Knoblauchscheider in feine Scheiben schneiden.

Die Karotten, Sellerieknolle und den Lauch waschen und ebenfalls würfelig schneiden.

Alles an Gemüse, die Schokolade und 4 TL Gemüsebrühe mit dem Wasser zum Fleisch in den Ofenmeister geben.

Den Schweinebraten mit Deckel im Ofenmeister bei 180 ° ca. 2 Stunden garen lassen.

Am Ende der Garzeit den Bratenfond mit dem Gemüsegrundstock aus der Form gießen und pürieren.

Ggf. mit Soßenbinder andicken und zum Schweinebraten servieren.



## Zutaten:

1 Kg Schweinebraten

4 EL Senf

1 Bund Suppengrün

(2 Karotten, Sellerie, Lauch, Meerrettich)

400 ml Wasser

2 Zwiebeln

1 Strang grobe Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 Stück dunkle Schokolade

2 TL Gemüsebrühe

Ggf. Speisestärke

**Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

