



Bauernbraten

Zutaten

1 & 1/2 kg Schweinebauch (mit Schwarte, besser 2 Stücke á 750g als ein Großes)

1 kg Karotten

5 Stk. Lauchstangen

5 Stk. Zwiebeln

1 & 1/2 kg Kartoffel

1 Ta. Wasser

etwas Speibratengewürz

etwas Kümmelpulver (nach Geschmack)

1 EL gekörnte Brühe (das Granulat. Nicht bereits in Wasser gelöst.)

Anweisungen

- 1 Vom Schweinebauch die Schwarte kreuzweise einritzen und gut mit dem Speibratengewürz einreiben.
- 2 Den Braten von allen Seiten anbraten.
- 3 Die Beilagen putzen und alles in nicht ganz so kleine Stücke schneiden und auch mit dem Speibratengewürz würzen.
- 4 Wer mag, kann zusätzlich auch ein wenig Kümmelpulver dazunehmen.
- 5 Alles gut vermengen und in den leicht eingeölten Dutch schichten. Einen Esslöffel gekörnte Brühe drüberstreuen und mit 1-1,5 Tassen Wasser angießen
- 6 Den Braten auf das Gemüse legen. Deckel drauf, ca.30 Kohlen auf den Dutch 13 drunter. Nach etwa 2,5-3 Stunden ist alles fertig. Eventuell zwischendurch Wasser nachgießen.