Deftiger Schweinsbraten

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 500 g Suppengrün
- 500 g Schweinsschulter
- 500 g Trinkwasser
- 500 g Weißwein trocken
- 1 Beutel MAGGI Saft für Schweinsbraten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 20 g Tomatenmark
- 2 EL Sonnenblumenöl

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.

3. Schweineschulterbraten waschen und trocken tupfen. Die Schwarte kreuzweise einschneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Schulter mit der Schwarte rundherum anbraten, herausnehmen.

4. Gemüse und Zwiebeln in der Pfanne kurz anrösten. Tomatenmark dazugeben und mit 1/2 l Wasser und Wein ablöschen. MAGGI Gourmet Saft für Schweinsbraten einrühren. Das Fleisch dazugeben und im Ofen ca. eine Stunde schmoren.

5. Die letzten 15 Minuten der Garzeit, den Ofen auf Oberhitze umschalten, dass die Schwarte schön knusprig wird. Als Beilage passen Semmelknödel und Sauerkraut.

Nährwerte

Kohlenhydrate	6,39 g
Energie	313,41 kcal
Fett	18,19 g
Eiweiß	16,52 g

105 Minuten

6 Portionen