

Kartoffelbrat!



Da der Schweinsbraten direkt auf dem Kartoffelbett gebraten wird, saugen sich die Kartoffeln mit dem Fleischsaft voll. Die Kräuter entfalten ihren Duft. Zusammen eine himmlische Kombi.

Zutaten:	Zubereitung:
12 mittelgroße Kartoffeln	schälen, waschen, halbieren oder vierteln und in eine große Raine geben.
4 mittelgroße Zwiebeln	schälen und in Viertel schneiden.
3 Knoblauchzehen	schälen und halbieren
1 Bund frischer Thymian und 1 Bund frischer Majoran	waschen, Blätter abstreifen
2 Karotten	schäben und in Scheiben schneiden
1 kleiner Lauch oder 1 Bund ewiger Lauch	in feine Ringe schneiden
4 Stangen Staudensellerie	in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen in eine Raine geben, mit
Salz, Pfeffer	würzen.

Wasser	auffüllen, dass die Kartoffeln zur Hälfte im Wasser liegen.
1 kg Schweinebauch	Schwarte einritzen. Mit
Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel	würzen. Mit der Schwarte nach unten auf die Kartoffeln legen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	2-3 Stunden.

Nach ca. 1 Stunde den Braten mit der Speckseite nach oben drehen. Die Kartoffeln unter dem Braten öfters wenden. Wenn Fleisch und Kartoffeln schön braun und weich sind servieren.

Dazu passt ein schöner frischer Salat aus dem Garten.

Wir haben das Kartoffelbratli im Holz-Pizzaofen zubereitet – Ein zusätzliches Abenteuer

