Klassischer Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinebraten
2 Bund Suppengrün
2 El. Senf
1 große Zwiebel
1 El. Öl
250 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Senf einreiben und würzen, die Zwiebel schälen und anbraten. Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit Wasser ablöschen.
Den Backofen auf 180– 200 Grad vorheizen, das Suppengrün schneiden und mit dem Fleisch ca. 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Ab und zu mit dem Bratenfond übergießen.
Zum Schluss den Fond mit Soßenbinder andicken, das Fleisch schneiden und mit Gemüse und Kartoffeln oder Nudeln servieren!

Guten Appetit!