

## **Bayrischer Schweinebraten mit Brezgenknödel**

### **Zutaten ( für 4 Personen )**

750 g durchwachsenen Schweinehals,  
Salz, gemahlene weißen Pfeffer,  
2 EL Sonnenblumenöl,  
2 Lorbeerblätter,  
4 Wachholderbeeren,  
4 Nelken,  
1 Knoblauchzehe,  
2 Karotten,  
2 Zwiebeln,  
100 g Knollensellerie,  
100 g Staudensellerie,  
100 g Lauch,  
¾ l Wasser,  
1 Würfel Bratensaft ( Instant )  
Brezgenknödel nach unserem Rezept

### **Zubereitung :**

Backofen auf 220 Grad ( Umluft 200 Grad) vorheizen.

Den Schweinehals salzen, pfeffern und in einer Kasserolle in Öl kräftig von allen Seiten anbraten.

Die Karotten putzen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und halbieren.

Knollensellerie, Staudensellerie und Lauch kurz unter kaltem Wasser abspülen und grob würfeln. Nun das Gemüse ebenfalls kurz anbraten. Mit Wasser aufgießen, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken hinzugeben und im Backofen offen garen.

Garzeit ca. 1 Std. und 30 Minuten. Öfters den Braten umdrehen bzw. begießen und das Gemüse umrühren.

Das fertige Fleisch aus der Kasserolle nehmen und warm stellen. Die Bratensoße mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen. Nun den Würfel Bratensaft zugeben und kräftig abschmecken.

( Beim bayrischen Schweinebraten wird die Soße nicht angedickt ! )

Dazu servieren Sie am besten Brezgenknödel und Rotkraut.