

Räuber-Braten

Für 6 Portionen:

1 $\frac{1}{2}$ kg Schweine-Nacken	2 EL Senf	2 EL Tomatenketchup
Salz und Pfeffer	Zwiebeln	Knoblauch
Paprikapulver	1 Tasse Wasser	

Den Schweine-Nacken von oben in ca. 2-cm-Abstand einschneiden, sodass die einzelnen Scheiben noch miteinander verbunden sind.

Eine kräftige Würzmischung aus Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und Paprika herstellen und in die entstandenen Zwischenräume streichen. Dann in jeden Zwischenraum 1-2 Zwiebelscheiben und, wer es mag, auch Knoblauch einlegen. Gerne die Reste der Würzmischung auch noch auf das Bratstück streichen. Dann mit 1 Tasse Wasser in den Bratschlauch (oder eine geschlossene Pfanne) legen und für ca. 2 Stunden bei 200 Grad im Backofen garen.

Abschließend noch 30 Minuten ohne Bratschlauch oder Pfannendeckel knusprig werden lassen. Schmeckt sehr gut zu Brot, aber auch zu Kartoffeln mit Gemüse.

Ideal für Partys, da der Braten lange warm bleibt.

NN am 25. August 2022