

## **Schweinekrustenbraten mit Zwiebelsoße (H)**

Etwa 1 kg Schweinekrustenbraten wird auf der Schwarte mehrmals leicht eingeschnitten, der ganze Braten wird gut gesalzen und gepfeffert.

In einer Kasserole werden 500 Gramm geschnittene geschälte Zwiebeln eingelegt, auf diese Zwiebel wird das Fleisch gelegt, dazu 3 Lorbeerblätter und 3 Nelken mit etwa  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser dazugegeben und das Ganze für zweieinhalb Stunden bei 170° C. im Backofen gegart.

Ist der Braten fertig so lege man ihn auf ein Schneidebrett und lasse ihn 15 Min ruhen, inzwischen bereite man die Zwiebelsoße, indem man die Kasserole auf den Herd stellt und den im Topf entstandenen Satz mit einem Esslöffel Mehl verrühre und das Ganze mit 1 Liter Wasser auffüllt und 10 Min. durchköchelt, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmeckt, das Lorbeerblatt und die Nelken herausnimmt und die Soße zum servieren bereitstellt. Jetzt schneidet man den Braten in schöne Scheiben, aber immer gegen die Fleischfaser.

Der Braten und die Soße sind jetzt servierbereit.