

Räuberbraten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Schweinekamm, Pfeffer, Salz, Paprika, scharfer Senf, Zwiebelringe.

Die Zubereitung:

Das Fleischstück ein- aber nicht durchschneiden (als ob man Fleischscheiben abschneiden will). Unten einen "Steg" von ca. 1 cm Höhe stehen lassen.

Die so entstandenen Taschen mit Pfeffer, Salz, Paprika würzen, dick mit scharfem Senf einreiben und mit Zwiebelringen füllen. Wer mag, nimmt noch Knoblauch dazu.

Das ganze Teil in eine Alu-Folie wickeln und bei 200° C für 1,5 - 2 Stunden im Backofen garen.

Der Braten wird in der Folie serviert, also oben aufreissen, zur Seite ziehen und ab auf den Tisch.

Dazu passt frisches Brot oder Kartoffelsalat.