






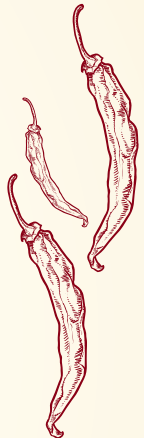
Schweinekrustenbraten



**5000 g Schweinekrustenbraten
6 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchknolle, 15 Karotten
2500 g Kartoffeln**




**Das Fleisch nach Geschmack mit Salz,
Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauch
und Karotten in große Stücke schneiden und mit in die
Backwanne geben.**



**Alles für eine Stunde bei 250° C in den Backofen schieben
und den Braten alle 15 Minuten mit Bier begießen.**

**Kartoffeln wie gewohnt schälen, waschen,
in kleine Stücke schneiden, gut salzen, ebenfalls
im Backofen 1 Stunde mit backen.**



**Nach zwei Stunden
ist der Schweinekrustenbraten verzehrbereit.**



**Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.**



**Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König**

