

## Schweinebraten auf Weißkohl - im Römertopf gegart



Zutaten:	Zubereitung:
Römertopf nach Gebrauchsanweisung wässern.	
100 g Schalotten 1 Bund Suppengemüse 1 kg Weißkraut oder Spitzkohl je 1 TL Thymian, Kümmel	Schälen, der Länge nach halbieren. Waschen, schälen, fein würfeln. Putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden oder hobeln.  Alles miteinander vermischen und in den Römertopf geben.
800 g Schweineschulter ohne Schwarte Salz, Pfeffer, Paprika  100 ml Fleischbrühe	Mischen, das Fleisch damit einreiben und auf das Gemüse legen. Darüber gießen, den Deckel auflegen. In den kalten Ofen schieben. <b>Den Ofen auf 200 Grad Heißluft einstellen und 90 Minuten garen.</b> <b>10 Minuten in der Nachwärme stehen lassen.</b>
Das Fleisch aus dem Topf heben und warm stellen. Das Gemüse abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.  Dazu schmecken Kartoffeln in allen Varianten.	
<b>Hinweis:</b> Dieses Rezept kann auch in einer Auflaufform mit Deckel oder in Bratfolie gegart werden.	

