

# Schweinsbraten

(mit freundlicher Genehmigung von meiner Cousine Beatrix Nagele)

3- 4 Zehen Knoblauch,  
grobes Meersalz,  
Kümmel,  
Pfefferkörner,  
Karotten,  
Zwiebel,  
Sellerie



1. Anbraten auf allen Seiten, als erstes mit Kruste,
2. Aufgießen mit Wasser
3. 2- 3 Stunden bei 180- 190 Grad, die letzte ¼ Stunde Deckel runter, damit sich eine Kruste bilden kann.

Die Bratdauer hängt von der Größe des Schweins´braten ab.