

# Schweinebraten a`la Oma Doris

(Schweinebraten mit Spätzle)



## Zutaten für 4 Personen:

ca. 1300g Schweine-Nackenbraten  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
1 Knoblauchzehe  
125g Speckwürfel  
3 Tassen warmes Wasser (nach Bedarf mehr oder weniger)  
1 Brühwürfel (oder 4 TL Hühnerbrühe - Pulver)  
4 EL süße Sahne  
4 EL Olivenöl  
1-2 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1/2 TL Kümmel (ganz)  
500g Eierspätzle

## Zubereitung:

1.  
Das Fleisch gut salzen und pfeffern, dann in einem großen Topf mit dem Öl scharf anbraten (4-5 Minuten pro Seite), bis das Fleisch außen braun wird.  
Dann die geviertelte Zwiebel, die geschnittenen und grob zerteilten Karotten, den Kümmel, und den geschälten Knoblauch mit in den Topf geben und 3-5 Minuten mitbraten.  
Nun die Speckwürfel über das Fleisch geben, den Brühwürfel und das warme Wasser mit in den Topf geben bis das Fleisch fast bedeckt ist.
2.  
Das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten im Backofen bei 200°C leicht köcheln lassen, anschließend die süße Sahne mit in den Topf geben und nochmals mit geöffnetem Deckel ca.15 Minuten köcheln lassen.

3.

Nun das Fleisch herausnehmen und die Soße pürieren.

Ca. 75ml Sahne zugeben und die Soße mit Mondamin (alternativ mit Mehl aufgelöst in der Sahne) andicken.

Nun das Fleisch wieder am Stück in die Soße geben und das Ganze nochmals gut erhitzen.

Dazu die Spätzle servieren...

**Tipp:** Punkte 1-2 einen Abend vorher machen, dann schmeckt das Fleisch nochmal so gut!

Wünsche einen guten Appetit 🍴