

# Schweinebraten

von Helio

Mengen für 50 Personen

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=74241027951229>

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 12.5 kg Schweinehals       | schweinebraten  |
|                            | Fleisch zuerst mit Senf einreiben.  |
|                            | Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Wasser ablöschen.<br>Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Elektroherd) vorheizen. |
| 75 Stück Knoblauchzehen    | mit messer in den braten stechen und knoblauchzehe ganz hineindrücken   |
| 15 Stück Zwiebeln          | anbraten  |
| 2.5 kg Gemüse nach Wahl    | rüebli, sellerie, lauch   |
|                            | klein schneiden und zusammen mit dem angebratenen Fleisch 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen.  |
| 15 EL Öl                   |   |
| 250 g Senf                 | 5 EL  |
| 3 Liter Bouillon (flüssig) | Ab und zu mit dem Bratenfond übergießen. Zum Schluss den Fond mit Soßenbinder andicken und den Braten zu Gemüse und Beilagen servieren.                                     |