

Schweinebraten

von Tobias Hinderling

Mengen für 40 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer

10 kg Schweinehals	schweinebraten
	Fleisch zuerst mit Senf einreiben.
	Das Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Wasser ablöschen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Elektroherd) vorheizen.
60 Stück Knoblauchzehen	mit messer in den braten stechen und knoblauchzehe ganz hineindrücken
12 Stück Zwiebeln	anbraten
2 kg Gemüse nach Wahl	rüebli, sellerie, lauch
	klein schneiden und zusammen mit dem angebratenen Fleisch 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen.
200 g Senf	5 EL
250 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.