

# Schweinsbraten (Mama)

1.2 kg Braten von Hals

1 lt Wasser

3 dl Rotwein

1 Zwiebel

4 Gewürznelken

1 Rüebli

1 Lorbeerblatt

1 Würfel Maggi Bratensauce

5 cm z'Wunder

4 EL Senf

Fleischgewürz

Sud zubereiten:

Wasser, Wein, Würfel Bratensauce und z'Wunder mischen und aufkochen

- Braten mit Senf und Fleischgewürz einstreichen und in Bräter (Häfel) legen
- Lorbeerblatt mit 4 Nelken an Zwiebel befestigen und in den Bräter legen
- Rüebli vierteln und in Bräter legen
- 3 dl Sud begeben
- In vorgeheiztem Backofen bei 200 C 2 ½ Std braten
- Immer wieder drehen und Sud begeben