

# Schweinebraten

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 75 min | einfach

## Zutaten

für 6 Portionen

- 1,2 kg Kartoffeln
- 10 Knoblauchzehen
- 2 EL frischen Thymian oder 1 TL getrockneten
- 1 EL frischen Rosmarin oder 1/2 EL getrockneten
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 kg Schweinerollbraten
- 2 EL KNORR Klare Bratensaft Basis (Dose)

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2305 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 551 kcal |
| Fett: | 33 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12 g |
| Kohlenhydrate: | 28 g |
| davon Zucker: | 2,5 g |
| Ballaststoffe: | 2,4 g |
| Eiweiß: | 33 g |
| Salz: | 0,97 g |

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und halbieren. Knoblauch schälen, 1 Knoblauchzehe fein hacken. Frische Kräuter fein hacken. 1 EL Olivenöl mit der gehackten Knoblauchzehe, Pfeffer, Thymian und Rosmarin verrühren.

2. Fleisch mit der Würzpaste einreiben und in eine große Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 20 Minuten garen.

3. KNORR Klarer Bratensaft in 250 ml heißes Wasser einrühren. Kartoffeln mit den restlichen Knoblauchzehen und Olivenöl vermischen. Backofentemperatur auf 180 °C heruntersetzen. Kartoffeln mit Knoblauch um das Fleisch verteilen. Bratensaft angießen. Weitere 45 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist.

4. Aus dem Backofen nehmen, abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit gerösteten Kartoffeln servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Fügen Sie ein Glas trockenen Rotwein in die Auflaufform hinzu. Sie können auch andere Gemüse wie Karotten und Petersilienwurzel mit dazugeben.

Dazu passen grüne Bohnen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Backzeit: 65 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen