



Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Traditioneller bayerischer Sonntagsbraten

369

kcal

22.6 g

Protein

26.9 g

Kohlenhydrate

18.2 g

Fett

90 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

200 g Schweinebraten

300 g Kartoffeln

1 Stk. Zwiebel

Zubereitung

1. Schweinebraten mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
2. In einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten.
3. Zwiebel dazugeben, etwas Flüssigkeit angießen und zugedeckt im Ofen bei 160 °C ca. 2 Stunden schmoren.
4. Kartoffeln separat kochen und zu Knödeln weiterverarbeiten oder als Beilage servieren.