



Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Traditioneller bayerischer Sonntagsbraten

248

kcal

24.6 g

Protein

30.9 g

Kohlenhydrate

2.1 g

Fett

90 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen · vegane Variante

Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet): Glutenhaltiges Getreide

Zutaten

200 g Seitan

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.