



## 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 · vegetarische 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.