

# **Schweinebraten mit Honig-Senf Kruste**

## **Zutaten:**

- 1,5 kg Schweinebraten (Schwarte beim Fleischer rautenförmig einschneiden lassen)
- 2 EL Honig\*
- 2 EL Senf \*
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Orangensaft\*
- 150 ml Instant-Brühe
- Salz und Pfeffer\*

*\* im Weltladen erhältlich*

## **Zubereitung:**

- 🌐 Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 🌐 In der Zwischenzeit Senf, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Instant-Brühe und den Orangensaft miteinander vermischen.
- 🌐 Den Schweinebraten mit der Hälfte der Senf-Honigmasse einreiben und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Bräter von allen Seiten gut anbraten. Wenn alles schön Farbe gezogen hat, langsam mit der Orangensaft-Brühe ablöschen und kurz einkochen lassen.
- 🌐 Zur Vorbereitung für den Backofen den Braten mit der restlichen Honig-Senf-Masse bestreichen und nochmals mit der Orangensaft-Brühe vom Topfboden beträufeln.
- 🌐 Das Ganze für mindestens eine Stunde in den Backofen geben.
- 🌐 Zwischendurch immer mal wieder Braten-Orangenflüssigkeit über das Fleisch geben.

***Guten Appetit***

## Schweinebraten mit Honig-Senf Kruste

### Zutaten:

- 1,5 kg Schweinebraten (Schwarte beim Fleischer rautenförmig einschneiden lassen)
- 2 EL Honig\*
- 2 EL Senf
- 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Orangensaft\*, 150 ml Instant-Brühe
- Salz und Pfeffer\*

\* *im Weltladen erhältlich*

### Zubereitung:

- ☞ Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- ☞ In der Zwischenzeit Senf, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Instant-Brühe und den Orangensaft miteinander vermischen.
- ☞ Den Schweinebraten mit der Hälfte der Senf-Honigmasse einreiben und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Bräter von allen Seiten gut anbraten. Wenn alles schön Farbe gezogen hat, langsam mit der Orangensaft-Brühe ablöschen und kurz einkochen lassen.
- ☞ Zur Vorbereitung für den Backofen den Braten mit der restlichen Honig-Senf-Masse bestreichen und nochmals mit der Orangensaft-Brühe vom Topfboden beträufeln.
- ☞ Das Ganze für mindestens eine Stunde in den Backofen geben.
- ☞ Zwischendurch immer mal wieder Braten-Orangenflüssigkeit über das Fleisch geben.

---

## Schweinebraten mit Honig-Senf Kruste

### Zutaten:

- 1,5 kg Schweinebraten (Schwarte beim Fleischer rautenförmig einschneiden lassen)
- 2 EL Honig\*
- 2 EL Senf
- 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Orangensaft\*, 150 ml Instant-Brühe
- Salz und Pfeffer\*

\* *im Weltladen erhältlich*

### Zubereitung:

- ☞ Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- ☞ In der Zwischenzeit Senf, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Instant-Brühe und den Orangensaft miteinander vermischen.
- ☞ Den Schweinebraten mit der Hälfte der Senf-Honigmasse einreiben und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Bräter von allen Seiten gut anbraten. Wenn alles schön Farbe gezogen hat, langsam mit der Orangensaft-Brühe ablöschen und kurz einkochen lassen.
- ☞ Zur Vorbereitung für den Backofen den Braten mit der restlichen Honig-Senf-Masse bestreichen und nochmals mit der Orangensaft-Brühe vom Topfboden beträufeln.
- ☞ Das Ganze für mindestens eine Stunde in den Backofen geben.
- ☞ Zwischendurch immer mal wieder Braten-Orangenflüssigkeit über das Fleisch geben.