

## Braten mit Schworgemüse



### Zutaten:

1 kg	Schweinebraten
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Rotwein
1 kg	gemischtes Gemüse (fast jede Gemüseart geeignet)
2	Scheiben Ingwerknollen
2	Lorbeerblätter
1 Stk.	Zitronenschale
etwas	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Schweinebraten kräftig salzen und pfeffern und in den Topf legen. Die Gemüsebrühe hinzugießen.

Den zugedeckten Topf in den nicht vorgeheizten Ofen schieben. Ofen auf 180 Grad stellen und den Braten 1 Stunde lang garen.

Nach einer Stunde den Rotwein hinzugießen (alternativ nochmals 200 ml Brühe) und das Gemüse hinzutun. Zum Beispiel eine Mischung aus Zwiebeln, Möhren, Tomaten usw. Zudem den Ingwer mit den Lorbeerblättern und der Zitronenschale in den Topf geben.

Den Braten im Topf eine weitere Stunde garen. Wer den Braten knuspriger mag, kann die letzten 10 Minuten den Deckel weglassen.

Vor dem Servieren mit Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken.