



# Schweinsschulterbraten für den Abend

## Zutaten

800g-1kg Schulterbraten vom Wollschwein  
Senf  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
Öl / Bratbutter  
4 Rüebli  
1/2 Sellerie  
1/2 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Nägeli  
Bratensaucenpulver

## Zubereitung

Am Morgen:

Braten mit Senf einstreichen, mit den Gewürzen würzen

Im heissen Öl / Bratbutter Braten rundum gut anbraten, aus der Pfanne nehmen

Rüebli vierteln, Sellerie in Würfel schneiden, andünsten mit Salz und Pfeffer würzen

Fleisch beifügen mit angemachter Bratensauce ablöschen ( Der Braten sollte fast mit Flüssigkeit gedeckt sein )

Halbe Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nägeli bestecken und beifügen.

Der Braten leicht köchern lassen, ca. eine Stunde. Pfanne von der Platte wegziehen, stehen lassen bis am Abend. Eine Stunde vor der Mahlzeit, den Braten nochmals eine Stunde köcheln lassen.

## Besuchen Sie uns

Familie  
Christa & Michel Strub-Beutler  
Schützenhausstrasse 46  
5056 Attelwil/AG

## Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!  
079 218 89 04

## Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch