

## Spießbraten vom Schweinekamm aus dem großen Ofenmeister von Pampered Chef®



*Schweinebraten/Spießbraten aus dem Ofenmeister/ehem. Zaubermeister von Pampered ®*

### Zutaten:

1,7 kg Spießbraten vom Schweinekamm

1 gr. Möhre

½ Stück Lauch

Etwas Sellerie

350 g Rotwein

350 g Wasser

2 EL Gemüsebrühe Pulver

1 TL Paprika Pulver geräuchert von Ankerkraut\* (\*unbezahlte Werbung)

2 EL Röstzwiebeln

1 EL Speisestärke

Salz und Pfeffer bei Bedarf

### Zubereitung:

Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden, Lauch und Sellerie waschen und in Streifen/-Stücke schneiden und in den Ofenmeister von Pampered Chef® geben

Nun den Rotwein (wenn Kinder mitessen nimm roten Traubensaft), Wasser, Gemüsebrühpulver, Paprika Gewürz und Speisestärke in den Thermomix® von geben und 1 Minuten/Stufe 5 verrühren

Die Sauce über das Gemüse im Ofenmeister gießen und die Röstzwiebeln hinzugeben und einrühren

Den Braten nun in den Ofenmeister legen und bei Bedarf noch mit Salz & Pfeffer würzen – Deckel auflegen und den Ofenmeister in den auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen/Rost/mittleres Einschubfach geben und für ca. 120 Minuten das Fleisch zart schmoren

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Nach dem schmoren schneidest du das Fleisch an und teste ob es nach dieser Zeit schon schön zart ist – es liegt an der Fleischqualität ob es evtl. nochmals kurz in den Backofen zurück muss bis es zart ist und auf der Zunge zergeht.

Danach gibst du die Soße in den Thermomix® und mixt diese 1 Minuten bei Stufe 5 durch und gießt es über deinen Spießbraten

Dazu schmecken Nudeln oder Kartoffeln sehr lecker

Ich wünsche euch gutes Gelingen und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®