

SAFTIGER SCHMORBRATEN

Mit diesem Rezept bereiten Sie eine köstliche Hauptspeise für die ganze Familie zu. Der saftige Schmorbraten wird Ihnen auf der Zunge zergehen.

Zutaten für 2 Portionen

400 g	Fleisch (vom Schwein)
1 Prise	Salz und Pfeffer
2 TL	Paprikapulver
500 ml	Wasser
2 EL	Öl
1 Bund	Suppengemüse
2 EL	Sauerrahm



Zubereitung

- 1** Für den **Schmorbraten** das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver von allen Seiten würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen.
- 2** Das Fleisch von allen Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten.
- 3** Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit in den Topf geben und anrösten lassen.
- 4** Das Wasser in den Topf gießen. Hitze niedrig schalten, Deckel auflegen und den Braten für rund 2 Stunden schmoren lassen.
- 5** Braten aus dem Topf heben. Restl. Topfinhalt pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sauerrahm verfeinern. Fleisch in Scheiben schneiden und zum Servieren zurück in die Sauce legen.

Tipps zum Rezept

Als Beilage zum Schmorbraten eignen sich [Salzkartoffeln](#) und ein grüner Salat.