

# Schwäbische Kartoffelschnitz

*Zutaten (für 4 Personen)*

Schweinebraten  
Kartoffeln  
Möhren  
Sellerie  
Lauch  
Zwiebel  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel

Die Menge des Fleisches und des Gemüses richtet sich nach der Personenzahl, die verköstigt werden sollen.

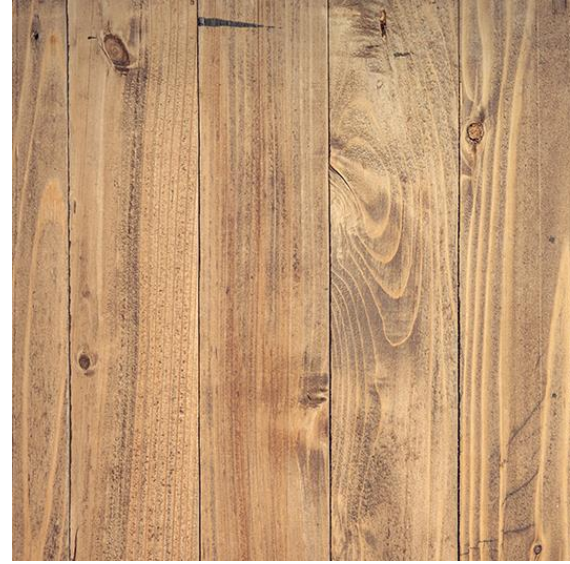
*Zubereitung*

Schweinebraten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würden und in einen Bratentopf legen. Zwiebel und Knoblauch würfeln, zum Fleisch geben und etwas Wasser angießen. Bei 200-220 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen scharf anbraten. Sobald sich am Boden ziemlich Röstaromen gebildet haben mit Wasser aufgießen.

Kartoffeln schälen und achteln, je nach Größe. Karotten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Alle Gemüsezutaten nun zum Fleisch mit Aufguss in den Topf geben und im Ofen braten bis das Fleisch und das Gemüse gar sind. Zum Schluss alles abschmecken.

*Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!



[www.donautal-aktiv-genuss.de](http://www.donautal-aktiv-genuss.de)