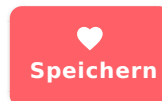



... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten


# Zwiebelbraten



★★★★☆ 4.37 (39 Bewertungen)

 38 Kommentare

 30 Min.

 normal

 17.01.2008

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

6



Portionen

1 ½ kg Schweinebraten, mager

1 kg Zwiebel(n), grob gewürfelt

n. B. Tomatenmark

n. B. Senf, mittelscharf

3 Lorbeerblätter

Pfeffer

Paprikapulver, scharf

Fett zum Braten

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Den Braten scharf anbraten und die Zwiebeln zugeben und mitbraten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Die Gewürze zugeben und mit etwas Wasser auffüllen und 90 Minuten schmoren lassen.

Durch die Menge an Zwiebeln braucht man kein Mehl zum Binden. Die Sauce ist sämig.

Dazu schmecken Ciabatta, Salzkartoffeln oder andere Beilagen nach Belieben.

## Rezept von

susili101

**Weitere Rezepte von susili101**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

12.04.2021 12:47

IleaSophiee

kann man den braten auch im backofen machen? wenn ja bei welcher temperatur und wie lange?

**Antworten**

---

22.06.2021 15:59

Biskuitwaffel

Also ich würde nicht mehr als bei 180° C schmoren, eher noch 160°, da wird das Fleisch wie Butter und trocknet auch nicht zu schnell von außen aus, aber dauert etwas länger. Wie lange kann man nicht genau sagen, da ja jeder Backofen anders ist. Von daher würde ich auf eigene Erfahrungswerte bauen. Aber auch hier kann man Pi mal Daumen sagen, pro 1 kg Fleisch 1 Stunde (bei 160° etwas länger)

Stunde (bei 100 etwas länger).

**Antworten**

---

08.11.2020 08:36

SweeneyTiny

Hallo,

ein wirklich sehr feines Rezept, das ich gerne wieder machen werde :)

Ich habe das Fleisch nach dem Anbraten bei 100 Grad im Ofen zu Ende gegart.

Es war sehr saftig und zart. Dazu gab es Kartoffelbrei. 5 \* von mir!

LG, Sweeney

**Antworten**

---

06.11.2020 01:47

Spirale

Hallo,

sehr schönes Rezept, hat uns gut geschmeckt. Ist auch nicht sehr aufwändig, schnell gemacht. Das nächste Mal würde ich den Braten nur anbraten und dann im Ofen fertig garen.

Vielen Dank für das Rezept.

LG Spirale

**Antworten**

---

10.11.2019 18:47

sylt75

Sehr lecker und einfach zuzubereiten.

Dazu gab es Klöße und Salat.

Foto ist unterwegs.

**Antworten**

---

**giggerle**

Hallo,

wir hatten den Schweinbraten gestern zum Mittagessen. Ich habe den Braten vor dem Anbraten kräftig gewürzt und rundum mit Senf eingerieben. Damit das Fleisch nicht zu sehr ansetzte habe ich die Zwiebel getrennt im Bratsud ordentlich angebraten und nicht mit Tomatenmark gespart. Das Ergebnis war ein ganz lecker schmeckendes Essen mit einer würzigen, sämigen Soße. Dazu gab es Kartoffelknödel.

Schnell und einfach , ohne viel Schnickschnack

Danke für Dein klasse Rezept.

Gruß Giggerle

**Antworten**

**byzanth**

Hallo susili,  
gerade ist Dein Schweinebraten fertig geworden, "ker mann, is dat lecker", wie man hier im Ruhrgebiet sagt!Ich liebe großstückige Zwiebeln in der Soße, das gibt den besonderen Pfiff.  
Das Tomatenpürre habe ich zusammen mit den Zwiebeln karamelisieren lassen und mit Brühe aufgegossen.  
Bilder sind auch schon unterwegs.  
Semmelknödel und Rosenkohl werde ich dazu machen.  
Danke für das Rezept.  
LG. byzanth

**Antworten**

**rotombre**

Hallo susili,  
ich habe heute den Zwiebelbraten gemacht und er ist sowas von lecker geworden.  
Kann nicht verstehen das es nicht mehr Bewertungen darüber gibt.

Danke für das schöne Rezept.

LG  
Tina

**Antworten**

---

06.02.2010 20:17

susili101

Hallo Tina,

freut mich, daß es Dir geschmeckt hat.

LG Susili

Antworten

---

31.07.2009 16:45

### Gelöschter Nutzer

...super Gericht - lecker - genau das, was ich gesucht habe...Bild kommt noch

Ig kladiku

Antworten

### Folge uns



---

### Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen



[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[crockpot rezepte](#), [dinkelpfannkuchen rezepte](#), [drachen-dip rezepte](#), [kartoffel-gurken-salat rezepte](#), [kirgisische rezepte](#), [krokodil rezepte](#), [nudelalat rezepte](#), [pfundstopf rezepte](#), [taco rezepte](#), [zwetschgenbofesen rezepte](#)