

# Spanferkelrollbraten

## Zutaten (für 4 Personen):

1,2 kg fertig gewürzter Spanferkelrollbraten vom Paulbauernhof  
2 Zwiebeln  
50 g Butter  
dunkles Bier

## Zubereitung:

Ofen auf 220°C vorheizen.

Spanferkel mit Butter und Zwiebeln in einer Bratraine in den Ofen.

Bei mittlerer Hitze (160°-180°C) 2,5 Stunden braten.

Das Spanferkel während des Bratvorgangs mehrere Male mit dunklem Bier Übergießen.

Von Theresia Heinz

