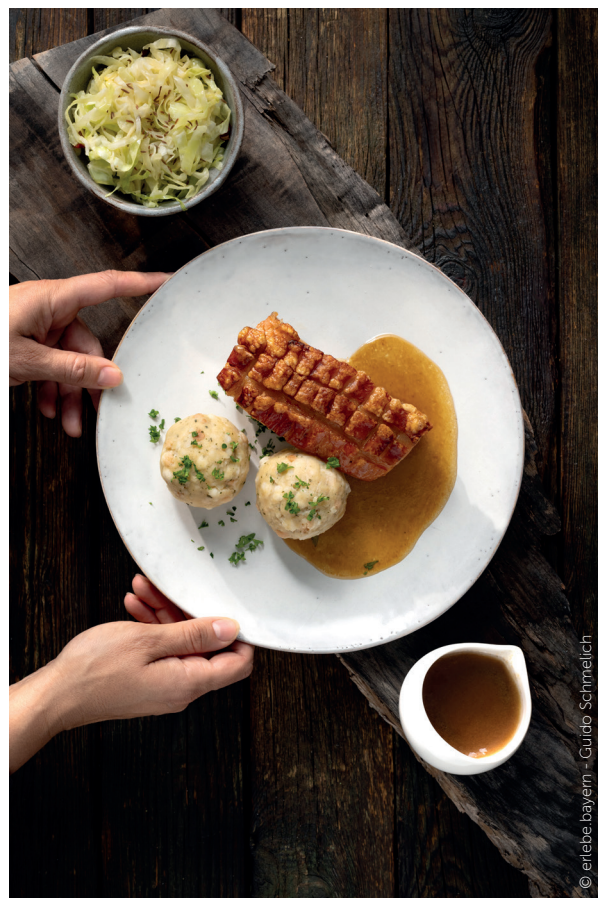


BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN MIT BIERSOSSE

Zutaten für 4 Personen

- › 2 kg Schweinebauch oder -schulter mit Schwarte
- › 0.5 Sellerieknolle
- › 1 Stange Lauch
- › 4 Möhren
- › 1 Petersilienwurzel
- › 2 Zwiebeln
- › 4 Knoblauchzehen
- › 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- › 1.25 l Bier
- › 1.5 TL Kümmel
- › 1 Lorbeerblatt
- › 1 kleiner Spitzkohl
- › 50 g Bauchspeck, gewürfelt
- › 1 EL Honig
- › 1 TL Senf
- › 5 EL Apfelessig
- › 50 ml Haselnussöl (oder ein anderes Nuss-Öl)
- › Salz
- › Pfeffer



Zubereitung

- 1.** Das Suppengemüse waschen, grob schneiden und mit dem Lorbeer und angedrückten Knoblauchzehen in eine Reine geben. Alles leicht salzen. Ofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2.** Die Schweinsbraten-Schwarte mit einem scharfen Messer bis ins Fett einschneiden (Quad-rate oder Rauten), ordentlich mit Salz einreiben. Die Unterseite mit gepresstem Knoblauch, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben.
- 3.** Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen, mit Bier aufgießen und 3 Stunden backen. Einmal pro Stunde das Fleisch mit der Flüssigkeit aus der Reine übergießen.
- 4.** Inzwischen den Spitzkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Gewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen.
- 5.** Für das Dressing Bier in einen Topf geben, Honig, Senf und Essig zufügen, alles aufkochen und bis auf ca. die Hälfte einreduzieren. Nachdem alles etwas abgekühlt ist, das Nuss-Öl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Speck und Kümmel über den Spitzkohl geben und alles verrühren. Abgedeckt ziehen lassen.
- 6.** Nach dem Garen des Schweinebratens das Fleisch bereits in Portionsgrößen zerteilen. Ofen auf 230 °C Oberhitze aufheizen. Die Sauce aus der Reine abseihen, etwas einkochen und, wer mag, mit Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7.** Die portionierten Fleischstücke wieder in die Reine oder auf ein Ofenrost legen und für ca. 10 Minuten grillen, bis die Schwarte aufgepoppt ist. Den Schweinebraten wahlweise mit Kartoffeln oder Semmelknödeln und dem Krautsalat servieren. Mit Biersoße angießen und servieren.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

