Rezept

Schweinebraten mit knuspriger Kruste in Biersauce

Ein Rezept von Schweinebraten mit knuspriger Kruste in Biersauce, am 29.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg	Schweineschulter (mit Schwarte)
2 TL	Kümmelsamen
1/2 TL	Senfkörner
2 EL	zimmerwarmes Schweineschmalz
4	Knoblauchzehen
ca. 500 g	Spareribs (Schweinerippchen)
	Salz
1/2 TL	Korianderkörner
1/2 TL	getrockneter Majoran
4	Zwiebeln
2	Äpfel
300 ml	Bier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (200° Umluft) vorheizen. In einem Bräter 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Das Bratenstück mit der Schwarte nach unten hineinlegen und im Ofen (Mitte) offen 20 Min. vorgaren. In einem Topf 100 ml Wasser mit 2 EL Salz aufkochen und abkühlen lassen.

2. Den Kümmel mit Koriander, Senfkörnern, Majoran und 1 TL Salz im Mörser zerstoßen und unter das Schweineschmalz mischen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in grobe Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Breitseite eines großen Messers leicht andrücken. Die Äpfel waschen (nach Belieben schälen) und vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Die Spareribs waschen, trocken tupfen und in die einzelnen Rippchen schneiden.

3. Den Braten aus dem Backofen nehmen. Die Ofentemperatur auf 190° (170° Umluft) reduzieren. Mit einem scharfen Messer ein kleines Karomuster in die Schwarte schneiden, dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht verletzt wird. Äpfel, Zwiebeln und Spareribs im Bräter verteilen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben darauflegen und dick mit dem Gewürzschmalz einstreichen. Den Braten im Ofen (Mitte) 2 Std. garen, dabei ab und zu mit wenig Bier und mit dem austretenden Bratenfett begießen – es sollte immer etwas Flüssigkeit im Bräter stehen.

4. Die Ofentemperatur auf 240° (220° Umluft) erhöhen. Den Braten auf ein Backblech legen und mit dem kalten Salzwasser bestreichen. Weitere 10-15 Min. garen, bis die Kruste knusprig ist und braune Blasen wirft, dabei noch zwei- oder dreimal mit dem Salzwasser bestreichen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen.

5. Den Bratensatz im Bräter mit dem restlichen Bier ablöschen, ¼ l Wasser dazugeben und 10 Min. kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen – nach Belieben stattdessen auch nur die Spareribs herausfischen – und mit Salz abschmecken. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren.