

Rezept

Schweinekrustenbraten mit Biersauce

Ein Rezept von Schweinekrustenbraten mit Biersauce, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Schweineknochen (am besten beim Metzger vorbestellen und klein hacken lassen)	1 TL Kümmelsamen
Salz	1,4 kg Schweinebraten (mit Schwarte, aus der Schulter)
2 Zwiebeln	Pfeffer
1 Möhre	1 Knoblauchzehe
4 Stängel Petersilie	1 Petersilienwurzel
1 EL Tomatenmark	3 EL Sonnenblumenöl
1 l Gemüsebrühe (noch besser: Kalbsfond)	1/4 l dunkles Bier (ersatzweise Malz- oder alkoholfreies Bier)
	1/2 TL getrocknete Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Knochen waschen, trocken tupfen und auf einem Blech oder in einem Bräter flach verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 45 Min. braun rösten.
2. Den Kümmel grob hacken. Braten auf der Fleischseite mit Kümmel und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, die Gewürze leicht einreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhre und Petersilienwurzel schälen und in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln.
3. Geröstete Knochen aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 140° (Umluft 130°) herunterschalten. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und den Schweinebraten rundherum – bis auf die Schwarte – pro Seite 3 Min. anbraten, herausnehmen. Übriges Öl in den Bräter geben und Zwiebeln und Knoblauch goldgelb anbraten, die Möhre und Petersilienwurzel dazugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, dann alles mit 1 guten Schuss Bier ablöschen. Das Bier bei großer Hitze unter Rühren einkochen lassen, dann übriges Bier und die Brühe angießen. Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen, die angerösteten Knochen darum verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 45 Min. garen.
4. Braten aus dem Ofen nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Braten mit der Schwarte nach oben wieder in den Bräter legen, Petersilie in die Sauce geben. Den Schweinebraten in weiteren 2 Std. 15 Min. fertig garen – wenn man ihn mit einem spitzen Messer einsticht, sollte klarer Bratensaft herauslaufen.
5. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Ofens zuschalten. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf einen Ofenrost setzen. ½ TL Salz mit 3 EL Wasser verrühren und die Kruste damit bepinseln. Rost in den Ofen schieben (Mitte) und ein Blech als Tropfschutz darunter. Die Bratenkruste in 5-8 Min. knusprig braten.

6. Währenddessen Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Siebinhalt gut ausdrücken. Sauce bei großer Hitze 3-4 Min. offen einkochen lassen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Braten aufschneiden und mit der Sauce zu Knödeln oder Klößen servieren.