

Rezept

Bayerischer Schweinebraten

Ein Rezept von Bayerischer Schweinebraten, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------|
| 1 ¼ kg Schweineschulter mit Schwarte | Salz |
| schwarzer Pfeffer | ½ TL gemahlener Kümmel |
| 2 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Möhre | 1 EL Öl |
| ¼ l dunkles Bier (ersatzweise heißes Wasser) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln achteln. Die Möhre waschen und schälen.
2. Öl in einer Bratereinheit erhitzen. Das Fleisch auf der Herdplatte von allen Seiten anbraten. Gemüse zufügen. Den Braten im Ofen (Mitte) in etwa 3 Std. garen. Nach 20 Min. ¼ l heißes Wasser angießen. Den Braten gelegentlich mit Fond beschöpfen.
3. 20 Min. vor Ende der Bratzeit den Ofen auf 210° (Umluft 190°) schalten. Das Fleisch mehrmals mit Bier begießen. Fleisch herausnehmen, den Bratenfond mit etwas heißem Wasser lösen. Sauce durch ein Sieb gießen, abschmecken und zum Braten servieren.