

## Rezept

# Eingemachtes Schweinefleisch

Ein Rezept von Eingemachtes Schweinefleisch, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Entenschmalz (ersatzweise Gänseschmalz)	<b>3</b> Zwiebeln
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>10 g</b> schwarze Pfefferkörner	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>2 kg</b> Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	<b>100 g</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 7 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Das Entenschmalz in einem großen ofenfesten Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Zwiebelhälften, Thymianzweige, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in den Topf zum Schmalz geben.
2. Den Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. In die Schweineschulter mit einem spitzen Messer kleine Taschen einstechen und jeweils 1 Knoblauchstift hineinstecken. Das Fleisch mit dem Salz gut einreiben, dann zur Schmalzmischung in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel im Ofen (Mitte, Umluft 90°) 3 Std. garen.
3. Das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in eine große Schüssel geben. Den Bratensaft mit dem Fett durch ein Sieb über das Fleisch gießen. Das Fleisch im Bratensaft abkühlen lassen. Das Fleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden und in die Gläser verteilen. Jeweils mit so viel von der Bratensaft-Fett-Mischung übergießen, dass die Fleischstücke 2 cm hoch bedeckt sind. Die Gläser nicht verschließen.
4. Eine große Auflaufform mit hohem Rand mit einem Geschirrtuch auslegen. Die gefüllten Gläser hineinstellen, sodass sie sich nicht berühren. Die Deckel lose auf die Gläser legen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Gläser zu zwei Drittel darin stehen.
5. Das Fleisch im Ofen (Mitte) 45 Min. einkochen, zwischendurch bei Bedarf kochend heißes Wasser in die Auflaufform nachgießen. Die Gläser aus der Auflaufform nehmen und mit den Deckeln fest verschließen. Das eingemachte Schweinefleisch bei Raumtemperatur abkühlen lassen.