

## Rezept

# Hopfen-Malz-Sauce zu knusprigem Spanferkel

Ein Rezept von Hopfen-Malz-Sauce zu knusprigem Spanferkel, am 23.04.2024

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| 1,8 kg Spanferkelkeule (ohne Mittel- und Hüftknochen; am besten vom Metzger auslösen lassen – abfallende Knochen (ca. 400 g) klein schneiden lassen) | <b>600 g</b> Schweineknochen bzw. Schweinerippen (vom Metzger in Stücke schneiden lassen) |
| <b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 200 g)   | <b>200 g</b> Zwiebeln   |
| <b>1 EL</b> Mehl (Type 405)  | <b>1</b> Möhre (ca. 100 g)  |
| 1/4 l Malzbier   | <b>1 EL</b> Öl  |
| Salz   | 1,6 l Bratenfond  |
| <b>4</b> Prisen Kümmel, gemahlen   | <b>1</b> 1/2 Knoblauchzehen   |
| <b>1</b> Bräter (35 cm x 25 cm)  | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  |
|  | <b>2 TL</b> Speisestärke  |
|  | Küchengarn zum Binden   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen. Alle Knochen auf einem Blech verteilen, in den Backofen (Mitte) schieben und in ca. 30 Min. goldbraun rösten. Den Backofen dann auf 170° (Umluft 150°) zurückschalten.
2. Nach ca. 15 Min. die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse waschen, putzen, schälen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen, Zwiebeln und Gemüse darin bei mittlerer Hitze 7-8 Min. anbraten, dabei Farbe nehmen lassen. Die Knochen in den Topf geben (Fett vom Blech weggießen) und 1 Min. mitrösten. Alles mit Mehl bestäuben, 1 Min. unter ständigem Rühren rösten und mit einem Schuss Bratenfond ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, noch zweimal ablöschen. Restlichen Fond und 200 ml Malzbier dazugießen, aufkochen lassen. Die Sauce samt Knochen in den Bräter gießen.
3. Knoblauch schälen, 1 Zehe fein würfeln. Spanferkel auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und 2 Prisen Kümmel würzen, mit Küchengarn – ähnlich wie einen Rollbraten – zusammenbinden. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen, in den Ofen (Mitte) schieben und 1 Std. 30 Min. garen.
4. Die Keule wenden – die Haut zeigt jetzt nach oben – und in weiteren 40 Min. weich garen. Zum Prüfen mit der Fleischgabel ins Fleisch stechen. Es soll jetzt schön weich sein und klarer Fleischsaft austreten.
5. Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Fleisch vom Küchengarn befreien und auf das Ofengitter über ein Backblech legen, den Ofengrill einstellen. Den restlichen Knoblauch fein schneiden.

6. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf (20 cm Ø) passieren und aufkochen lassen. Das Fleisch von den Saucenknochen lösen und anderweitig verwenden (z. B. zu abgerösteten Knödeln oder Bratkartoffeln).

---

7. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce rühren, restliches Bier und Knoblauch dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze offen in 15-20 Min. sämig einkochen. Erst dann mit Salz, Pfeffer und restlichem Kümmel würzen.

---

8. Gleichzeitig 100 ml Wasser mit 1/2 TL Salz verrühren. Das Gitter mit dem Fleisch und dem Backblech darunter in den Backofen (Mitte) schieben. Das Fleisch mit Salzwasser gut einpinseln und in ca. 10 Min. knusprig übergrillen. Dabei immer wieder mit Salzwasser bepinseln.

---

9. Das knusprige Spanferkel aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.