

Rezept

Schulterbraten mit Biersauce

Ein Rezept von Schulterbraten mit Biersauce, am 27.04.2024

Zutaten

2 EL grober Rotisseursenf	2 EL Honig
1 TL getrockneter Majoran	400 ml helles Bier
1,5 kg Schweineschulter (ohne Schwarte)	Salz
Pfeffer	3 EL neutrales Pflanzenöl
400 ml Kalbsfond (selbst gemacht oder aus dem Glas)	2 EL dunkler Saucenbinder (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Senf, Honig und Majoran mit dem Bier verrühren. Das Fleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit der Marinade in einen großen lebensmittelechten Beutel geben. Den Beutel verschließen und ca. 2 Std. beiseitelegen.
2. Den Backofen samt einer Fettpfanne auf 220° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Schweineschulterbraten aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen und pfeffern (die Marinade für die Sauce aufbewahren). Das Öl in die Fettpfanne geben, den Braten darin von beiden Seiten jeweils ca. 15 Min. anbraten. Die Ofentemperatur auf 80° (Ober- und Unterhitze) zurückschalten und die Temperatur bei geöffneter Tür in ca. 5 Min. auf 80° absenken lassen. Den Schweinebraten im Backofen (Mitte) in ca. 4 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 65° erreicht ist.
3. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit Honig-Bier-Marinade und Kalbsfond in einen Topf geben und offen ca. 30 Min. einkochen lassen. Den Braten aus dem Backofen nehmen. Den Bratensatz in der Fettpfanne mit 4 EL heißem Wasser lösen und zur Sauce geben. Die Sauce nach Belieben mit dem Saucenbinder nach Packungsangabe binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Serviettenknödel oder Kartoffelklöße und Spitzkohlgemüse.