Rezept

Schweinebauch mit Bauerngemüse und Malzbier

Ein Rezept von Schweinebauch mit Bauerngemüse und Malzbier, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Schweinebauch (am Stück, ohne Knochen und Knorpel)
- **200 g** Möhren
- **1** Knoblauchzehe
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **3 EL** Pflanzenöl
- **2 EL** Tomatenmark
- **1 l** Gemüsefond (aus dem Glas)
- **2 Zweige** Majoran
- **250 g** Tellerzwiebeln (Schaschlikzwiebeln)
- **200 g** Knollensellerie
- **1 kg** mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- **1 TL** ganzer Kümmel
- **500 g** Schweineknochen, klein gehackt
- **250 ml** Malzbier
- ½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Tellerzwiebeln 15 Min. in lauwarmes Wasser legen und abziehen – so löst sich die Schale besser. Größere Exemplare halbieren. Sellerie und Möhren waschen, putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen und klein würfeln. Den Schweinebauch auf der Fleischseite kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Das Öl in einem großen Bräter (ca. 40 × 25 cm) erhitzen und den Braten von allen Seiten (außer auf der Schwartenseite) in 3 Min. anbraten. Wieder herausnehmen.

3. Die Knochen in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze 6 Min. rösten. Die Tellerzwiebeln zugeben und 1 Min. anbraten. Sellerie und Möhren dazugeben und 2 Min. unter Rühren braten. Tomatenmark einrühren, 3 Min. braten, mit etwas Malzbier ablöschen und einkochen lassen. Restliches Bier und Gemüsefond dazugießen, Kartoffeln und Knoblauch dazugeben und alles aufkochen lassen.

4. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten in den Bräter legen, auf den Ofenrost (Mitte) stellen und in ca. 2 Std. 30 Min. offen garen. Dabei immer wieder die Sauce umrühren und darauf achten, dass Gemüse und Kartoffeln damit bedeckt sind.

5. Nach Garzeitende den Schweinebraten wenden, herausnehmen, auf ein Brett legen und die weiche Schwartenseite mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 1 cm einschneiden. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach oben in den Bräter legen und weitere 1 Std. 30 Min. im Ofen bei gleicher Hitze garen.

6. Nach Garzeitende mit der Fleischgabel prüfen, ob das Fleisch weich ist. Dabei sollte klarer Fleischsaft herauslaufen. Den Bräter herausnehmen und den Ofen auf Grillfunktion stellen. Das Fleisch auf den Rost legen, ein Backblech als Tropfschutz darunter schieben und die Kruste in 6-8 Min. knusprig aufspringen lassen.

---

7. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Die Sauce aufkochen, Knochen entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kräutern verfeinern. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Bauerngemüse sowie frischen Majoran und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.