Rezept

Schweinebraten in Biersauce

Ein Rezept von Schweinebraten in Biersauce, am 05.06.2025

Zutaten

- 1,2 kg Schweinebraten mit Schwarte (ohne Knochen, Schwarte schon vom Metzger einschneiden lassen; etwa zwei Drittel zum Gleichessen, den Rest kalt als Brotzeit oder für andere Gerichte verwenden)
- **1 Bund** Suppengrün
- 3/8 l helles oder dunkles Bier
- **1 TL** Kümmel
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- **2** Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fleisch trockentupfen. Den Kümmel hacken, den Majoran zerrebeln, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Kümmel, Majoran, Knoblauch und Salz mischen und den Braten rundherum damit einreiben.

2. Den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen, etwa 1/8 l heißes Wasser angießen. Den Braten im heißen Ofen (unten) etwa 15 Min. garen.

3. Inzwischen das Suppengrün waschen oder schälen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln.

4. Den Braten wenden, Suppengrün und Zwiebeln daneben verteilen. Den Schweinebraten etwa 1 Std. 45 Min. braten, dabei immer mal wieder mit etwas Bier begießen.