

Rezept

Schweinebraten mit Bier

Ein Rezept von Schweinebraten mit Bier, am 11.11.2024

Zutaten

1 kg Schweinebraten (ohne Schwarte, am besten Nacken)	Salz
	Pfeffer
1 TL Kümmelsamen	1 TL edelsüßes Paprikapulver
200 g Zwiebeln	1 Stück Knollensellerie (etwa 400 g)
1/2 Bund Petersilie	1/4 l dunkles Bier
1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Schweinebraten rundherum mit Salz und Pfeffer, dem Kümmel und dem Paprikapulver einreiben. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).
2. Zwiebeln schälen und in 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Sellerie schälen und in etwa 1/2 cm breite und dicke Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Alles mit Salz und Pfeffer mischen und in einem Bräter verteilen, das Fleisch daraufsetzen.
3. Bräter in den Ofen (Mitte) schieben und das Fleisch etwa 15 Minuten braten. Dann das Bier und die Brühe angießen. Die Temperatur auf 190 Grad reduzieren (Umluft 170 Grad) und den Braten noch etwa 2 Stunden garen, bis er schön gebräunt ist. Zwischendurch ab und zu mit der Biermischung beschöpfen.
4. Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft durch ein Sieb gießen und das Gemüse gut ausdrücken. Bratensaft abschmecken und zum Schweinebraten servieren. Wer mag, stellt auch noch das Gemüse mit auf den Tisch.