

Rezept

Schweinebraten mit Biersauce

Ein Rezept von Schweinebraten mit Biersauce, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 2 Möhren | 1 große Petersilienwurzel |
| 1 Zwiebel | 2 Lorbeerblätter |
| 1 EL Kümmelsamen | 1/2 l Gemüsebrühe (Instant) |
| Salz | Pfeffer |
| 1 1/2 kg Schweineschulter (mit Fett und Schwarte) | 1 EL Butterschmalz |
| | 1 EL Tomatenmark |
| 200 ml Bier (z. B. Malzbier, helles oder dunkles Bier) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Die Möhren und die Petersilienwurzel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einem Bräter ohne Fett bei starker Hitze kräftig anbräunen. Möhren, Petersilienwurzel, Lorbeerblätter und Kümmel dazugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Die Schweineschulter mit der Schwarte nach unten in die Brühe in den Bräter legen. In den Ofen (Mitte, Umluft 80°) schieben und 1 1/2 Std. sanft garen lassen.
3. Dann das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig so einschneiden, dass man den Braten später gut in Scheiben teilen kann. Brühe und Gemüse aus dem Bräter gießen, den Bräter mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Ofentemperatur auf 160° (Umluft 140°) erhöhen.
4. Das Schmalz im Bräter zerlassen und das Tomatenmark darin bei mittlerer Hitze anbraten. Nach und nach mit Bier ablöschen und immer wieder etwas einkochen lassen. Die Brühe und das Gemüse wieder dazugeben und alles aufkochen lassen.
5. Schweineschulter mit der Schwarte nach oben in den Bräter legen. Im Ofen (Mitte) 1 1/4 Std. braten. Dann den Grill des Backofens zuschalten und die Schulter 10-15 Min. grillen, bis die Bratenschwarte knusprig ist.
6. Bräter aus dem Ofen nehmen. Sauce durch ein Sieb gießen und so viel von dem Gemüse durchstreichen, dass sie leicht sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.