

Rezept

Schweinebraten mit Kümmel

Ein Rezept von Schweinebraten mit Kümmel, am 20.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg Schweinebraten (aus der Keule) mit Schwarte	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	3 EL Öl
3 mittelgroße Möhren	1/2 Sellerieknolle
3 große Zwiebeln (250 g)	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL Kümmel
250 ml dunkles Bier (oder Malzbier)	1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Schwartenseite des Bratens mit 1 l kochendem Wasser übergießen. Abtrocknen und mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Salzen, pfeffern und etwa 10 Min. von allen Seiten in einem Bräter im heißen Öl anbraten. In den Ofen (Mitte) schieben und etwa 30 Min. offen garen. Inzwischen das Gemüse schälen und grob schneiden. Mit den Gewürzen zum Braten geben. Diesen weitere 1 Std. 30 Min. garen, dabei regelmäßig mit etwas Bier begießen. Falls die Kruste nicht knusprig genug ist, für die letzten Minuten den Grill einschalten.
2. Das Fleisch herausheben, locker in Alufolie einschlagen und kurz ruhen lassen. Den Fond mit etwas Wasser ablöschen und aufkochen, salzen und pfeffern. Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in den Fond geben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Semmelknödel oder Kartoffelklöße und Sauerkraut.