Rezept

Schweinebraten mit Weizenbiersauce

Ein Rezept von Schweinebraten mit Weizenbiersauce, am 29.06.2025

Zutaten

1,5 kg	Schweineschulter mit Schwarte (vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen)
1 TL	Kümmel
2	Zwiebeln
250 ml	alkoholfreies Weizenbier
1 EL	Zuckerrübensirup
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Rapsöl
500 g	Suppengemüse
450 ml	Fleischbrühe
1 EL	dunkler Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN 40 MIN. + 2 STD. 25 MIN. BRATEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Fleisch im Öl in einem Bräter rundherum in 5-6 Min. kräftig anbraten. Dann mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen und 200 ml Wasser zugießen. Fleisch im Ofen (2. Schiene von unten) zunächst knapp 10 Min. braten, wenden und weitere 5 Min. im Ofen garen. Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse waschen bzw. schälen, putzen und würfeln. Alles nach 15 Min. Garzeit zum Fleisch geben und 30 Min. mitbraten. Dann das Fleisch mit 150 ml Bier und 300 ml Brühe begießen und 1 1/2 Std. weiterbraten, dabei öfters mit Bratsud begießen.

2. Dann übriges Bier mit Sirup glatt rühren. Fleisch damit bestreichen und noch weitere 10 Min. garen. Braten aus dem Sud nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Gemüse samt übriger Brühe und Bratsud durch ein Sieb in einen Topf passieren. Saucenbinder einrühren, Sauce unter Rühren aufkochen und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.