Rezept

Schweineschulter mit Biersauce

Ein Rezept von Schweineschulter mit Biersauce, am 17.06.2025

Zutaten

3 EL	Schweineschmalz
	Salz
1 Bund	Suppengrün
	1/2 l helles Bier
1	Lorbeerblatt
	1,2 kg Schweineschulter (ohne Haut und Knochen)
	Pfeffer
1 EL	Tomatenmark
1 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Thymian, Majoran)
1 EL	dunkler Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. 2 EL Schmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch salzen und pfeffern und darin rundherum in 8-10 Min. goldbraun anbraten. In die Form setzen und 4 Std. 30 Min. im Ofen garen. Bräter beiseite stellen.

2. 30 Min. vor Ende der Garzeit Suppengrün waschen, putzen und fein würfeln. Restliches Schmalz mit dem Bratensatz im Bräter erhitzen. Suppengrün darin 1 Min. unter Rühren anrösten. Tomatenmark 1 Min. mitbraten. Mit dem Bier ablöschen. Kräuterbund waschen, mit dem Lorbeerblatt dazugeben und alles 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Braten aus dem Ofen nehmen, Bratensaft aus der Form unter die Sauce mischen. Kräuterbund entfernen. Saucenbinder einrühren. Sauce noch 1 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.