

## Rezept

# Schweinsbraten mit Biersauce

Ein Rezept von Schweinsbraten mit Biersauce, am 21.03.2023

## Zutaten

1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte	<b>1 TL</b> Kümmel
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Möhren	<b>100 g</b> Knollensellerie
<b>2 EL</b> Schweineschmalz	<b>1</b> Schweinsfuß in Stücken (ersatzweise 2 kleine Kalbsbeinscheiben)
<b>25 g</b> zerleinerte dunkle Brotrinde	1/2 l dunkles Bier (ersatzweise Malzbier)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch trockentupfen. Schwarte rautenförmig einschneiden. Kümmel und Pfeffer mit etwas Salz im Mörser grob zerdrücken. Knoblauch schälen und dazupressen. Den Braten mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. In einem Bräter das Schmalz zerlassen. Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen, darum herum Schweinsfußstücke, Brotrinde und Gemüse verteilen. Das Bier mit 3/4 l Wasser vermischen, 1/4 l von der Mischung zum Braten gießen. Braten im Ofen (Mitte) 1 Std. garen, bei Bedarf Biermischung nachgießen.
4. Hitze auf 175° (Umluft 160°) zurückschalten, Braten umdrehen und weitere 40 Min. garen. Gelegentlich etwas Biermischung nachgießen.
5. 1 EL Salz in 1 Tasse Wasser rühren und die Schwarte damit einpinseln. Weitere 20 Min. braten, zwischendurch mit Salzwasser bestreichen. Falls die Schwarte noch nicht knusprig ist, Hitze auf 250° erhöhen.
6. Fertigen Braten im ausgeschalteten Backofen warm halten, den Bratensatz mit der restlichen Biermischung ablöschen und unter Rühren loskochen. Sauce durch ein Sieb passieren. Schweinebraten aufschneiden und mit der Biersauce servieren.