

## Rezept

# Spanferkel mit Dunkelbiersauce

Ein Rezept von Spanferkel mit Dunkelbiersauce, am 04.06.2025

## Zutaten

1,4 kg Spanferkelfleisch mit Schwarte ohne Knochen (z.B. Schlegel, Schwarte vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen)	je 1 TL getrockneter Majoran und Kümmel
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Möhren
2-3 Spareribs	<b>1</b> Petersilienwurzel
1/2 l heiße Fleischbrühe	1/2 Laugenbrezel
<b>1 EL</b> dunkler Saucenbinder (nach Belieben)	<b>1 EL</b> Butterschmalz
Pfeffer	1/2 l dunkles Weizenbier (kein Malzbier)
	Salz
	Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel einreiben. Zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

---

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft ungeeignet). Für die Sauce Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebel schälen, putzen und würfeln. Brezel zerkleinern. Spareribs teilen. Mit Gemüse und Brezelstückchen im heißen Butterschmalz in einem Bräter bei starker Hitze anrösten. Spanferkelfleisch von jeder Seite mitbraten, mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen. Jeweils etwas Brühe und Bier angießen.

---

3. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 1 Std. 50 Min. braten. Dabei die Schwarte mehrmals mit Bratflüssigkeit übergießen und bei Bedarf etwas Brühe und ca. 1/4 l Bier angießen. Die Ofentemperatur auf 225° erhöhen. Braten mit 1 Schuss Bier begießen, in einen anderen Bräter setzen und noch 10-15 Min. im heißen Ofen weiterbraten, bis die Schwarte schön braun und knusprig ist. Den Braten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

---

4. Für die Sauce Bratflüssigkeit mit Gemüse fast vollständig einkochen lassen. Bratensatz mit restlichem Bier und restlicher Brühe loskochen. Flüssigkeit bei starker Hitze erneut einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, eventuell noch ein wenig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, nach Belieben mit Saucenbinder binden. Braten aufschneiden (am besten mit einem elektrischen Messer) und mit der Sauce servieren.