

## Rezept

# Spofaki mit Hopfen und Malz

Ein Rezept von Spofaki mit Hopfen und Malz, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>1,8 kg</b>	Spanferkelkeule (ohne Mittel- und Hüftknochen)	<b>600 g</b>	Schweinerippchen (vom Metzger in kleine Stücke schneiden lassen)
<b>2</b>	Zwiebeln	<b>1</b>	Möhre
<b>1 Stück</b>	Knollensellerie (ca. 200 g)	<b>1 1/2</b>	Knoblauchzehe
<b>1 EL</b>	Pflanzenöl	<b>1 EL</b>	Mehl
<b>1,6 l</b>	Bratenfond (aus dem Glas, ersatzweise Wasser oder Fleischbrühe)	<b>1/4 l</b>	Malzbier
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle		Salz
<b>2 TL</b>	Speisestärke	<b>4 Prisen</b>	gemahlener Kümmel
			Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (am besten Umluft, sonst 220° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Knochen der Spanferkelkeule und die Schweinerippchen kurz waschen, trocken tupfen und auf einem Backblech verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun rösten, herausnehmen. Die Ofentemperatur auf 150° (Umluft, 170° Ober- und Unterhitze) zurückschalten. Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen und alles in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und 1 Zehe fein würfeln.
2. Das Öl in einem Bräter (ca. 25 x 35 cm) erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin 7-8 Min. bei mittlerer Hitze anrösten. Knochen dazugeben und 1 Min. mitrösten. Alles mit Mehl einstäuben, 1 Min. weiterrösten. Mit 1 Schuss Fond ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Den restlichen Fond und 200 ml Bier dazugießen, aufkochen lassen.
3. Keule auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer, 2 Prisen Kümmel und Knoblauchwürfeln würzen, mit Küchengarn zusammenbinden. Die Keule mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen, im Ofen (Mitte) 1 Std. 30 Min. garen. Keule wenden und in weiteren 40 Min. weich garen. Herausnehmen, Fleisch aus dem Bräter heben. Ofen auf Grillfunktion (höchste Stufe) stellen. Übrigen Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Bräterinhalt in ein Sieb gießen, dabei Sauce in einem Topf auffangen, aufkochen. Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren, mit übrigem Bier und Knoblauchscheiben unter die Sauce rühren, in 15-20 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Kümmel abschmecken.
5. In einer Tasse ½ TL Salz mit ca. 100 ml Wasser verrühren. Spanferkel auf den Rost legen und in den Ofen (Mitte) schieben, ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben. Die Keule mit Salzwasser gut einpinseln und in ca. 10 Min. knusprig grillen, dabei immer wieder mit Salzwasser einpinseln. Die fertige Spanferkelkeule aus dem Ofen nehmen, das Garn entfernen, Keule aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen gut Kartoffel- oder Semmelknödel.