

Mein Schweinsbraten mit Schwarte

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1600 g Schweinebraten mit Schwarte
1-2 Markknochen
4 Fleischknochen
3 EL Butterschmalz
250 g Zwiebel, gehackt
300 g Karotten, gewürfelt
250 g Suppengrün, gewürfelt
80 g Petersilienwurzel, gewürfelt
5 Knoblauchzehen, grob gehackt
2 TL Majoran, gerebelt
4 Msp Kümmel, gemahlen
0,75 L Bier, süffiges helles Pils
3 TL Rinds Bouillon Instant
Wasser, heiß

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Ofen auf 190° C vorheizen.

Am besten eignet sich ein saftiges Stück Schweinebraten mit Schwarte vom Nacken oder der Schulter. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in kleine Quadrate bis zur darunter liegenden Fettschicht durchtrennen. Das Fleisch mit reichlich Salz, Majoran, einige Messerspitzen gemahlenem Kümmel und reichlich schwarzem Pfeffer gründlich einreiben und etwas ruhen lassen.

Den Braten in einem tiefen Gusstopf im heißen Butterschmalz von beiden Seiten je 5 Minuten auf Stufe 6 Elektro scharf anbraten. Das Fleisch entnehmen und die Knochen im heißen Bratenfett auf Stufe 6 Elektro kräftig mindestens 5 Minuten anbräunen. Das Fleisch mit dem Gemüse und den Wurzeln wieder zu den Knochen geben, und weitere 10 Minuten schmoren lassen

Besonders die Wurzeln nochmals kräftig pfeffern und mit dem Majoran bestäuben. 150 ml „Meine feine Rinds Bouillon“ (alternativ 3 TL Rinds Bouillon Instant auf 150 L Wasser) zugeben und ab in den Ofen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° C ca. 2 Stunden offen schmoren lassen. Mindestens alle ½ Stunde mit etwas Bratensaft begießen. (Garpunkt ggf. mit Fleischthermometer prüfen). Ca. ¼ Std. vor Bratende das Fleisch mit 200 ml vorgewärmten Bier übergießen.

Das Fleisch und die Knochen entnehmen (ggf. das Mark für die Soße auslösen und zerkleinern) und das Fleisch mit der Schwarte nach oben nochmals in den Ofen stellen (nur Oberhitze oder Grill).

Für die Soße: den gesamten Bratensaft einschließlich der Wurzeln mit heißem Wasser auf insgesamt gut 1,5 L Gesamtmenge auffüllen und fein pürieren. Im tiefen Gusstopf nochmals kurz aufkochen, dabei das restliche Bier zugeben. Mit noch etwas Majoran und schwarzem Pfeffer aus der Mühle herzhaft abschmecken.



Dazu passen hervorragend rohe Kartoffelklöße oder Semmelknödel (den Teig dazu habe ich zusätzlich mit 1 TL Rinds Bouillon Pulver, frischem Schnittlauch und kräftig schwarzem Pfeffer aus der Mühle abgeschmeckt), viel Petersilie zum Garnieren, „bayerisch Kraut“, Rotkraut oder auch knackiger Feldsalat.

Ein helles Hefeweizen oder ein süffiges Pils gehören selbstredend dazu.

Gude.