

Bayrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße



1 Esslöffel Butterschmalz
1,2 kg Schweineschulter mit Schwarte 300
Gramm Schweineknochen
(oder Kalbsknochen)
0,5 bis 1 Liter Dunkelbier
1 Staudensellerie
1 Zwiebel(n)
1 Tomaten
1 Stange Lauch
1 Zehe Knoblauch
1 Karotte
8 Kartoffelknödel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
nach Belieben Kümmel

Wie immer gilt: Nimm das Fleisch etwas vorher schon aus dem Kühlschrank. Idealerweise hast Du Dir die Schwarte bereits vom Metzger rautenförmig einritzen lassen. Falls nicht nimm entweder ein sehr scharfes Messer, oder sogar ein Teppichmesser. Achte darauf, dass Du die Schwarte nicht zu tief einschneidest. Tupfe das Fleisch trocken und salze es auf allen Seiten leicht.

Wasche Dein Gemüse und teile es grob. Bei der Tomate reicht z.B. vierteln, bei den Karotten, Lauch und Sellerie schneidest du alles in große Ringe. Die Zwiebel und den Knoblauch halbierst Du einfach.

Stelle den Bräter nun auf eine Herdplatte und stell die höchste Stufe ein. Gib das Butterschmalz hinzu.

Nachdem Dein Bräter nun die volle Hitze erreicht hat, lege das Fleisch und die Knochen in den Bräter. Brat das Fleisch kurz von allen Seiten (außer der Schwarte) scharf an, so dass es ein bisschen Bräune abbekommt. Nimm Fleisch und Knochen aus dem Bräter.

Heize Dein Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Gib die Gemüsewürfel und ggf. noch etwas zusätzlichen Butterschmalz in den Bräter. Sorge dafür, dass das Gemüse ebenfalls von allen Seiten etwas Bräune bekommt. Die Bräune bei Gemüse, Fleisch und Knochen ist später sehr wichtig für Geschmack und Farbe der Soße. Übertreib es aber nicht, sonst wird die Soße bitter.

Lösche das Gemüse mit etwas Bier ab und schabe mit einem Kochlöffel unter Rühren den Bratensatz in die Soße. Lege die Knochen hinzu und drapiere deinen Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben auf die Knochen.

Nun beginnt das eigentliche Braten. Ab ins Rohr mit Deinem Kunstwerk.

Bei 160 Grad gart der Braten schön langsam und bleibt so zart und saftig. Wenn Du die Soße mit Kümmel magst, so rühre jetzt noch 2 Teelöffel davon in die Soße.

Damit Du eine schöne Kruste bekommst, sollte sie nicht zu feucht werden. Aber immer wieder ein Schlückel Bier drüber ist wichtig und richtig.

Du hast nun mindestens 2 Stunden Zeit, das Weißbier kalt zu stellen, den Tisch zu decken und die Knödel vorzubereiten. Ich bin ehrlich, diese sind bei mir meist aus der Packung.

Außerdem gibt es tolle weitere Beilagen, wie Tomatensalat, Krautsalat oder Kartoffelsalat.

Wenn du dir nicht sicher bist, ob Dein Braten auf der Zielgerade ist, nutze einfach ein Bratenthermometer. Ich finde, dass er bei 70-75 Grad immer schön rosa und saftig ist. Aber das mag jeder anders. Kurz vor Schluß schalte die Grillfunktion deines Backofens ein. Es ist ein kleines Spektakel, wenn die Kruste wie Popcorn aufploppt. Bleibe aber unbedingt dabei. Wenn du keinen Backofen mit Grillfunktion hast, erhöhe zum Schluß hin einfach die Temperatur deutlich.

Lass den Braten nun auf einem Holzbrett etwas ruhen. Passiere die Gemüse durch die Flotte Lotte, oder ein Sieb. Wenn Du den Braten dann anschneidest und jedem Gast ein Stück von der krossen Kruste dazu gibst, kannst du dir sicher sein, einen schönen und gemütlichen bayerischen Abend zu erleben.