

Schweinebauch mit knuspriger Schwarte



Zutaten für 2 Personen

Schweinebauch - schön mager	1 kg
Olivenöl extra vergine	1 Esslöffel
Zwiebel gewürfelt	1 gross
Knoblauchzehen gehackt	2
Kümmel	1 Esslöffel
Tomatenmark	1 Teelöffel
Essig	1 Esslöffel
Dunkelbier	0,30 l
Fleischbrühe	etwas

Zubereitung

1. In einen großen Topf kochendes Wasser füllen -so 2 bis 3 cm hoch- dann das Fleisch mit der Schwartenseite nach unten hineinsetzen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Bauch herausheben und die Schwarte quer mit einem scharfen Messer etwa 0,5 cm tief einschneiden. Den Backofen mit einer geeigneten Form auf 200 Grad vorheizen.

2. Nebenher in einer Pfanne die Zwiebelwürfel im heißen Olivenöl anbraten, und wenn sie beginnen, Farbe zu nehmen, den Knoblauch und Kümmel zugeben, auch das Tomatenmark ... alles durchrösten und mit Essig und Dunkelbier ablöschen. Diesen Ansatz in die Ofenform umfüllen.

3. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach oben in diesen Ansatz setzen und mindestens 2 Stunden lang braten lassen, dabei ab und zu mit etwas Bier begießen. Auch ein mehrmaliges Bepinseln mit stark salzhaltigem kaltem Wasser (1 Teel. Salz auf 200 ml Wasser) bringt die Schwarte zum "Krachen".

4. Das Fleisch im ausgeschalteten Ofen noch ruhen lassen, bis die Soße bereitet ist. Dazu den Bratsatz mit etwas Brühe verlängern und mit dem Stabmixer pürieren, bei Bedarf etwas angerührte Speisestärke zum Binden einrühren, kräftig abschmecken und mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

5. Knödel und Rotkohl sind ideale Beilagen zu diesem deftigen Schweinebraten.