Bayerischer Schweinebraten mit Biersauce

Nicht nur zum Oktoberfest ist ein bayerischer Schweinebraten mit Biersauce eine echte Delikatesse. Wer den Braten zuhause zubereiten möchte, sollte dieses Rezept ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

2 kg	Schweinebraten (mit Schwarte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Kümmel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Karotte
1 Flasche	Bier

Zubereitung

1. Für den bayerischen Schweinebraten mit Biersauce den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer

rautenförmig einschneiden.

2. Das Fleisch rundherum mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel einreiben. Mit der Schwarte nach oben in einen Bräter legen und 15 Minuten im Backofen schmoren lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und vierteln. Lauch in grobe Ringe schneiden und abbrausen. Karotte und Sellerie schälen und grob würfeln. Zu dem Fleisch geben und alles mit etwas dunklem Bier übergießen.

4. Alles 80 Minuten im Ofen schmoren lassen, dabei immer wieder mit Bier begießen und die Schwarte mit kaltem Wasser bestreichen. Anschließend das Gemüse und den Bratensaft aus dem Bräter in einen Topf gießen.

5. Zu der Sauce mit dem Gemüse noch etwas Bier gießen und alles aufkochen lassen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Fond schön sämig ist. Dann durch ein Sieb streichen und warm stellen.

6. Die Unterhitze ausschalten und die Oberhitze auf 200°C erhöhen. Den Braten so einige Minuten grillen, so dass die Schwarte schön knusprig wird. Schweinebraten aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Traditionell wird ein bayerischer Schweinebraten mit Biersauce mit Kartoffel- oder Semmelknödel serviert.