

Knuspriger Schweinebauchbraten

Nicht nur in Bayern genießt man gerne mal einen knusprigen Schweinebauchbraten. Wer das deftige Gericht selbst zubereiten möchte, kann dieses leckere Rezept gut gebrauchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Foto: Lis Corner

Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 850 g | Schweinebauchbraten |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 6 Stk. | Gewürznelken |
| 4 Stk. | Lorbeerblätter |
| 2 EL | Honig (flüssigen) |
| 350 ml | Bier |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 TL | Thymian |
| 1 TL | Rosmarin |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Ein knuspriger Schweinebauchbraten wird zunächst so vorbereitet: Den Schweinebauch mit kaltem Wasser abspülen und in einen großen Topf mit reichlich kaltem Wasser legen.
2. Zwiebel schälen und mit den Nelken und Lorbeerblättern spicken. Zu dem Schweinebauch geben und alles aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten lang köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze, Gas: Stufe 3-4) vorheizen. Honig in einem kleinen Topf zerlassen und mit Bier und Sojasauce verrühren. Mit Thymian

und Rosmarin würzen und zum Kochen bringen.

4. Den Schweinebauch aus dem Sud heben und die Haut rautenförmig einschneiden. Mit der Haut nach oben auf ein tiefes Backblech legen und mit der Bier-Glasur einpinseln. Im Ofen ca. 40 Minuten garen lassen und dabei mehrmals mit der Glasur bestreichen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Erst dann in dünne Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Ein knuspriger Schweinebauchbraten wird traditionell mit Knödeln und Krautsalat serviert.