Schweinebraten mit Biersauce

Freunde der deftigen Küche lieben dieses Rezept: Der Schweinebraten mit Biersauce wird nicht nur in Bayern gerne gegessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

1.5 kg	Schweinefleisch
250 g	Schweinsknochen
1 EL	Kümmel
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
100 g	Sellerieknollen
1 Stange	Lauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Bier (dunkles)
250 ml	Fleischbrühe
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Saucenbinder

Zubereitung

1. Für den Schweinebraten mit Biersauce den Backofen auf 250°C vorheizen. Das Fleisch und die Knochen mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln schälen und achteln.

2. Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Lauch putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit den Knochen darin rundherum scharf anbraten.

3. Fleisch und Knochen aus der Pfanne nehmen und in einen großen Bräter legen. Fleischbrühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Boden lösen.

4. Brühe mit dem Bratensatz über das Fleisch gießen. Karotte, Sellerie und Lauch dazugeben. Im Ofen 90-120 Minuten garen lassen, dabei immer wieder mit dunklem Bier übergießen.

5. Braten aus dem Ofen nehmen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Bratensauce in einen Topf abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erhitzen und Saucenbinder einrühren. Mit dem Fleisch anrichten und servieren.

Tipp

Zum Schweinebraten mit Biersauce werden traditionell Kartoffel- oder Semmelklöße serviert.