

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce



Zutaten für vier Personen:

1,5 kg Krustenbraten vom Schwein
2 Scheiben Schweinebauch (frisch, nicht geräuchert)
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
mittelscharfer Senf
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
3 Scheibchen Ingwer
2 Karotten
1 Scheibe Sellerie
1 Tomate
250 ml Dunkelbier
1/2 TL Speisestärke (optional)

1. Zwiebel, Sellerie, Karotten, Knoblauch putzen und grob würfeln.
2. Schweinebraten waschen und trocknen. Schwarte rautenförmig einschneiden und Schweinebraten in 2 EL neutralem Öl zuerst auf Schwartenseite und dann umgedreht scharf anbraten. Die Schweinebauchscheiben ebenfalls scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.
3. Das Gemüse ganz kurz unter Rühren braten und mit einem Glas Dunkelbier ablöschen. Schweinefleisch wieder zugeben, ebenso die geviertelten Tomaten und die Ingwerscheiben.

4. Dann ca. 90-120 Minuten im Backofen schmoren bei 200°. Alle 15 Minuten mit der Sauce begießen. Wenn der Schweinebraten zu dunkel werden sollte, die Hitze zurücknehmen.
5. Zum Schluss den Schweinebraten und die Schweinebauchscheiben separat im Ofen warm stellen, während man die Sauce passiert, noch etwas einköcheln lässt und eventuell mit wenig kalt angerührter Speisestärke bindet. Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Großes Sonntagsessen.

Als Beilage dazu gibt es Kartoffelsalat auf Mayas Art, Semmelknödel und bayerischen Gurkensalat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023