

Schweinerollbraten vom Spanferkel mit Dunkelbiersauce



Zutaten für 4-5 Personen:

1,2 kg Rollbraten vom Spanferkel

3-4 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle
mittelscharfer Senf

1 große Gemüsezwiebel

2 große Karotten

1 Scheibe Sellerie

2-3 Knoblauchzehen

2 mittlere Tomaten

200 ml Dunkelbier

75-150 ml sehr kräftige
Gemüsebrühe

1. Backofen auf 180°
vorheizen.

2. Schweinerollbraten
trockentupfen. Kräftig mit
Salz und Pfeffer einreiben.
In 3-4 EL neutralem Öl auf
allen Seiten in einem Bräter
oder einer backofen-
geeigneten Pfanne anbra-
ten. Herausnehmen, noch-
mals salzen und pfeffern und
mit Senf einreiben.

3. Zwiebel, Karotten und
Sellerie putzen, in grobe
Stücke schneiden und
ebenfalls anbraten. Optional
auch 2-3 Knoblauchzehen.

4. Mit 200 ml Dunkelbier
ablöschen.

5. Schweinerollbraten
wieder zugeben und ca.

180 Minuten insgesamt im
Backofen schmoren. Immer
wieder begießen und
nachsehen, ob genügend
Flüssigkeit im Bräter ist.

6. Nach etwa einer Stunde
die Tomaten häuten, achteln
und zugeben. Ebenso 75 ml
kräftige Gemüsebrühe
zugießen.

7. Nach Wahl entweder das
Gemüse mitservieren oder
die Sauce passieren. Nach
Geschmack das Gemüse
und/oder die Sauce mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

8. Portionsteller vorwärmen.

Hinweise:

Statt dunklem Bier kann
man auch helles Bier
verwenden.

Als Beilagen eignen sich
besonders Kartoffelsalat und
Semmelknödel, sowie
bayerischer Gurkensalat oder
Salat auf Mayas Art, siehe
eigene Rezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 210
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Schwein, deutsch,
bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.03.2017