

Schweinerollbraten mit Dunkelbiersauce



Zutaten für 4-5 Personen:

1-1,2 kg Rollbraten vom
Schwein

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
backofengeeigneten
Pfanne anbraten. Heraus-
nehmen, nochmals
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 passie-
ren. Nach Geschmack
das Gemüse und/oder
die Sauce mit Salz und
Pfeffer abschmecken.

8. Portionsteller vorwär-
men.

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 21.01.2023