

Braten Rezepte

Schweinebraten In Bierbeize

Anzahl: 6 - 8 Portionen

Gattung: Hauptgericht, Schwein

2	Bund	Suppengrün	1/8	Weißwein-Essig
2	Essl.	weiße Pfefferkörner	1,50 kg	Schweineschulter
3	Essl.	Kümmel		Salz
4	Essl.	Wacholderbeeren		Pfeffer
2	große	Rosmarinzwige	1	kg Stangensellerie
2		Flaschen dunkles Bier		

1. Zwei Tage vorher: Für die Beize das Suppengrün putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Bier und Essig hineingießen. Von dem Fleisch die Schwarte einschneiden, in die Marinade legen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Nach zwei Tagen: Den Elektro-Ofen auf 175° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb geben, dabei in einem Gefäß auffangen. 1 EL vom Fett in einem Bräter schmelzen. Fleisch zusammen mit den Einlagen aus der Marinade hineinlegen, kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

3. Dann im Backofen 1 1/2–2 Stunden braten (Gas Stufe 2). Dazwischen mit der Marinade aufgießen, wenn sich am Boden ein brauner Belag bildet (insgesamt 3/4 l).

4. Den Sellerie putzen, waschen und die Stangen längs und quer halbieren. Das restliche Fett in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin etwa 15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Braten herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, kurz aufkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken am besten knusprige Bratkartoffeln.