

Schweinsbraten



Zutaten:

1 kg Schweinebauch (Schwarte NICHT einschneiden lassen)
1 Stange Lauch
2 Karotten
1 große (oder 2 kleinere) Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
2-3 Kartoffeln (am besten vorgekocht)
ca. ¼ l Brühe
Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer, evtl. Rosmarinzweige
1 Flasche dunkles Bier

Fleisch in eine Bratenform (ohne Deckel) legen und 1 Stunde bei 90° in den Ofen schieben. Schweinebauch umdrehen, also mit der Schwarte nach unten, mit der Brühe (mit Gewürzen und Senf angerührt) aufgießen und eine weitere Stunde bei 120° in den Ofen stellen. In der Zwischenzeit Gemüse grob schneiden. Den Braten aus der Form nehmen, das Gemüse rein geben, das Fleisch darauf legen und die Schwarte (jetzt nach oben) einritzen. Das ganze mit dem Bier aufgießen und bei 160° 2 Stunden braten. Dann den Ofen auf 175° hochschalten, eine weitere Stunde braten.

Das Fleisch raus nehmen, die Soße durch ein Sieb abgießen, das Gemüse mit der Gabel ausdrücken, die Soße abschmecken, etwas andicken und aufkochen lassen. Den Braten bei 250° mit Grill nochmal ca. 10 Minuten in den Ofen, bis die Kruste aufgesprungen ist.

