

Bayerischer Schweinebraten



Zutaten für 6 Personen:

- 1 ¼ kg Schweinefleisch mit Schwarte (Schulter)
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Kümmel, gemahlen
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Knollensellerie
- Öl
- 500 ml heißes Wasser (ggf. 250 ml davon dunkles Bier)

Zubereitung:

- Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
- Die Schwarte der Schweineschulter rautenförmig einschneiden.
- Das Schweinefleisch mit Salz, schwarzem Pfeffer und dem Kümmel einreiben.
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und die Zwiebel in grobe Stücke schneiden. (achteln)
- Die Möhre und den Knollensellerie waschen und schälen.
- Etwas Öl in einem Bräter auf dem Herd erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten.
- Gemüse hinzufügen und den Braten im Ofen (mittlere Schiene) etwa 3 Stunden garen lassen. Nach 20 Minuten mit 250 ml heißem Wasser angießen und den Braten im späteren Verlauf mehrmals mit der Sauce übergießen.
- 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Ofen auf eine Temperatur auf 210 Grad (Umluft 190 Grad) stellen. Das Fleisch mit dunklem Bier oder Wasser mehrmals übergießen.
- Nach Ablauf der Zeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
- Den Bratenfond mit etwas heißem Wasser lösen und anschließend durch ein Sieb gießen.
- Noch einmal abschmecken und zum Braten servieren.