

Geschmorte Schweineschulter im Biersaftl

Zutaten

für ca. 8 Personen

2 kg Schweineschulter mit Schwarte
1/2 l Schwarzbier
400g Wurzelgemüse
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 TL Honig
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Kümmel
Lorbeerblatt, Thymian
Schweineschmalz



Zubereitung:

1.
Wurzelgemüse und Zwiebel schälen und putzen und in Würfel schneiden, Knoblauch hacken.
Backrohr auf 200 C° vorheizen
2.
Schweineschulter kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
In einem Bräter Schweineschmalz erhitzen und die Schulter auf allen Seiten gut anbraten, nur die Schwartenseite nicht.

Schulter herausgeben und im Bratenrückstand Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch anrösten.
Wenn alles eine schöne Farbe hat, Honig und Tomatenmark dazugeben und etwas karamelisieren lassen.
Mit Bier ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3.
Braten mit Schwartenseite nach unten und Kräuter in den Soßenansatz geben, Bräter schließen.
Ins vorgeheizte Backrohr geben, nach einer halben Stunde den Braten heraus nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (Schwarte gut durchschneiden), wieder in den Bräter geben aber diesmal mit der Schwartenseite nach oben.
2,5-3 Stunden Schmorren lassen. Schwarte öfters mit Soßenansatz übergießen.
4.
Wenn der Braten fertig ist, Soßenansatz durch ein feines Sieb passieren, wenn nötig noch etwas binden und nochmals würzig abschmecken.
In der Zwischenzeit Backrohr auf Grillen umschalten und die Schwartenseite im Rohr knusprig werden lassen.
5.
Dazu passen hervorragend Rotkraut und Serviettenschnitten (Rezept für die Serviettenschnitten finden Sie beim Schweineragout Wilderer Art)

