

Schweinsbraten

ZUTATEN

Für den Braten:

1 Kg Nacken oder Bauch
mit Schwarte
4 Zwiebeln
5 Gelbe Rüben
(Karotten)
½ Sellerieknolle
1 EL Salz
1 TL Pfeffer schwarz
1 EL Kümmel
1 EL Majoran
4 Zehen Knoblauch in Öl
püriert
1 EL Senf

Für d´ Soss

A Hoibe Bier und ebenso
viel Gemüsebrühe
(Je 500 ml)

ZUBEREITUNG

Schwarte der Längs nach alle 1,5 cm einschneiden. Dabei darauf achten, dass NUR die Schwarte und nicht die Haut durchgeschnitten wird.

Mit den Gewürzen eine Marinade zubereiten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schwarte in den Zwischenräumen schön einsalzen. Die Marinade auf das ganze Bratenstück verteilen und gut einreiben.

Zwiebeln, Gelberüben und Sellerie kleinwürfeln. Den Braten in eine große Rein geben, das Gemüse außen herum verteilen und in das vorgeheizte Rohr geben.

Nun das Gemüse schön ankaramellisieren, aber nicht verbrennen lassen. Sobald es eine schöne Farbe angenommen hat, die Gemüsebrühe und das Bier über den Braten gießen und ca. 2 Stunden garen lassen.

Je nach Vorliebe kann das Gemüse anschließend herausgesiebt und die Soße abgebunden werden. Alternativ lässt man die Sauce samt Gemüse so wie sie ist.

Quelle: Peter Wolf, Zum Goldenen Schiff, Passau

