

Bayerischer Schweinebraten mit Kruste und Biersoße

Das Fleisch für den Schweinebraten kann aus der Schulter sein. Wer es gerne saftiger hat, nimmt Schweinebauch. Damit die Kruste des Schweinsbratens richtig gut und knusprig wird, muss die Schwarte rautenförmig eingeschnitten werden.

Entweder Sie machen das selbst oder Sie bitten ihren Metzger darum.

Zum Schweinebraten mit Kruste gehört eine leckere Biersoße. Dazu wird vornehmlich dunkles Bier verwendet, weil das milder im Geschmack ist. Normalerweise wird Schweinebraten mit Wasser und etwas Brühe aufgegossen. Für die Biersoße wird stattdessen mit Bier aufgegossen.

- 2 kg Schweinebraten (mit Schwarte)
 - etwas Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel (ganz)
 - 1 Zwiebel
 - 1 Stange Lauch
 - 1 Karotte
 - 1 Flasche dunkles Bier zum Aufgießen (der Rest wird getrunken)
-
- Das eingeritzte Fleisch wird auf allen Seiten mit den Gewürzen Salz, Pfeffer, süßem Paprikapulver und Kümmel eingerieben.
 - Anschließend wird es in den Bräter gelegt, mit der Schwarte nach oben, und in den Backofen geschoben.
 - Nun wird fix die Zwiebel grob zerteilt, die Stange Lauch in große Ringe geschnitten, die Karotte grob gewürfelt und wer mag, schneidet noch ein kleines Stück Sellerie in Scheibchen.
 - Wenn das Schweinefleisch zehn Minuten vorgebraten hat, wird das Gemüse außen herum verteilt und mit dunklem Bier wird angegossen. (Die Flüssigkeit soll circa 1,5 cm hoch im Bräter stehen)
 - Der Schweinebraten bleibt für 11h Stunden im Ofen. Die Flüssigkeit (dunkles Bier) wird dabei regelmäßig nachgefüllt.
 - Damit die Kruste schön knusprig wird, kann die Schwarte ab und zu mit kaltem Wasser bestrichen werden.
 - Kurz bevor der Braten den Ofen verlässt, wird die Unterhitze ausgeschaltet und die Schwarte wird bei 200 Grad Oberhitze gegrillt. Vorsicht, das Grillen darf nicht zu lange dauern, sonst verbrennt die Kruste und wird schwarz!

Die Biersoße:

- Bevor der Braten bei Überhitze gegrillt wird, wird die Flüssigkeit zusammen mit dem Gemüse aus dem Bräter entfernt und in einen separaten Topf gegossen.
- Auf dem Herd kann noch ein wenig Bier nachgegossen werden, dann muss der Bratenfonds einkochen.
- Nach zehn Minuten wird der sämige Fonds durch ein Sieb gestrichen und die leckere Biersoße ist fertig.