

Schweinebraten

Zutaten

1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte

2 TL Salz

1 TL zerstoßener Kümmel

1 TL schwarzer Pfeffer

8 Knoblauchzehen

2 EL Schweineschmalz oder Öl

250 ml Fleischbrühe

250 ml helles Bier (Pils)

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Schwarte rautenförmig einschneiden.

Die Gewürze und den Knoblauch mischen und das Fleisch damit einreiben.

Schmalz im Bräter stark erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin bräunen ohne die Gewürze zu verbrennen.

Zuletzt den Braten mit der Fettschicht nach oben anbraten.

Brühe und Bier mischen und zur Hälfte zum Braten gießen.

Den Bräter ohne Deckel auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen. Fleisch ab und zu mit dem Bratensaft begießen und nach und nach restliches Bier und Brühe angießen.

Ofen nach ca. 75 min. ausschalten und den Braten bei leicht geöffneter Backofentür noch 10 min. ruhen lassen.

Den Braten warm stellen, Bratensaft entfetten und noch mal erwärmen.

Braten in Scheiben schneiden, anrichten und mit dem Bratensaft begießen.