

Sloppy joe mit Schweine-Braten

Für 4 Personen

1 kg Schweine-Krusten-Braten	150 g Suppen-Gemüse	1 Zwiebel
1/2 l Vanille-Coke	1 El Tomatenmark	100 g Schmand
100 ml Barbecue-Soße	Marinade:	
1/2 Tl Chili	1/2 Tl Salz und Pfeffer	1/2 Tl Zimt
1 1/2 Tl Paprika edelsüß	1/2 Tl Ingwer gemahlen	1 Tl Knoblauch-Pulver
1 Tl Zwiebel-Pulver	1 Tl Oregano getrocknet	1 Tl Thymian getrocknet
1/3 Tl Muskatnuss frisch	1 El Melasse-Sirup dunkel	1 El Senf (mit Dill und Honig)
Sauerkraut:		
250 g Fass-Sauerkraut	2 El Schweine-Schmalz	1 Lorbeerblatt frisch
2 Pimentkörner	1 Nelke	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer		
Vanille-Coke:		
1 Vanilleschote	150 ml Wasser	100 g Zucker
150 g brauner Zucker	Salz	0,33 l Cola
Zusatz:	Römer-Topf	

Die Schwarte des Bratens rautenförmig einritzen. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermischen, das Fleisch darin wälzen und in einem Plastik-Beutel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für Vanille-Coke Zucker, braunen Zucker, Wasser und eine Prise Salz in einem Topf vermischen, so dass ein Sirup entsteht. Die Vanille-Schote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen; Schote und Mark in den Sirup geben. Bei mittlerer Hitze köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup durch ein Sieb gießen; nach dem Abkühlen mit der Cola gründlich durchmischen.

Das Suppen-Gemüse und die Zwiebel waschen, putzen und schneiden.

Das Fleisch in einen Bräter legen, mit Wasser angießen und bei 200°C im Ofen solange garen bis Fett vom Braten austritt. Jetzt den Braten in einer Pfanne von allen Seiten anbraten; danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratensaft aus dem Bräter entfetten.

In die Pfanne das Tomatenmark geben, kurz anbraten und das Suppen-Gemüse hinzufügen. Den Braten darauf legen, im Backofen mit Oberhitze braten und ständig mit Vanille-Coke begießen. Die Kruste abnehmen und den Braten bei ca. 60°C in einem Römer-Topf 5 - 7 Stunden garen. Das restliche Fett vorsichtig vom Braten abstreifen. Den Braten aus dem Topf nehmen und mit einer Gabel zerpfücken. Den zerpfückten Braten mit der durchsiebten Soße mischen.

Für das Sauerkraut das Fett vom Braten in einen Topf geben, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen, Gewürze und Sauerkraut zugeben, eine Kelle des Bratensaftes zugeben. Nach 30 Minuten köcheln abschmecken. Falls noch Flüssigkeit vorhanden, unter ständigem Rühren einkochen lassen. (Man kann auch individuell zubereitetes Sauerkraut, z. B. Sauerkraut mit Rum-Rosinen verwenden.)

Hamburger Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit Schmand und Barbecue-Soße bestreichen; die obere Hälfte in den Bratensaft tauchen. Das Fleisch großzügig darauf legen; mit Sauerkraut nach Belieben belegen, mit ein paar Krusten-Würfeln bestreuen und mit dem Deckel abschließen.

NN am 27. September 2016