

Schweine-Braten bayrischer Art

Für 4 Portionen

1,2 kg Schweinenacken ohne Knochen	Salz	Pfeffer
2 Knoblauchzehe	1 EL Kümmel	1 EL Majoran
1 EL Zitronen-Abrieb	2 EL Butterschmalz	2 Zwiebeln
2 Karotten	500 ml Bier, helles	500 ml Gemüsebrühe
1 EL Meerrettich	Saucenbinder, dunkler	1 gr. Dose Sauerkraut (770 g)
1 Zwiebel	1 EL Butter	200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren
einige Nelken		

Das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Kümmel, Majoran und Zitronenschale dazugeben und alles zerstoßen. Den Braten mit der Mischung einreiben.

Das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum darin anbraten. Zwei Zwiebeln und die Karotten schälen, in Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Die Hälfte des Bieres und der Gemüsebrühe angießen (jeweils 250 ml).

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60-70 Minuten schmoren lassen. Während der Garzeit mit den restlichen Flüssigkeiten aufgießen.

Das gegarte Fleisch herausnehmen und die Sauce durchsieben.

Aufkochen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann mit dunklem Saucenbinder binden.

Inzwischen das Sauerkraut abtropfen lassen. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in erhitzter Butter anschwitzen. Das abgetropfte Sauerkraut dazugeben. Mit 200 ml Weißwein und 200 ml Gemüsebrühe auffüllen. Die Gewürze dazugeben und alles aufkochen. Ca. 15-20 Min. köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten mit Sauce und Kraut auf Tellern anrichten, evtl. mit Petersilie und Kirschtomaten garnieren.

Dazu passen Kartoffelknödel.

Tipps:

Sollten Sie ein Bratenstück mit Schwarte haben und diese knusprig braten wollen, schneiden Sie diese rautenförmig ein.

Bestreichen Sie sie gegen Ende der Garzeit mit einer Mischung aus Bier und Honig. Anschließend so lange unter den Grill des Backofens bei 200°C stellen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Mögen Sie das Sauerkraut fruchtiger? Dann geben Sie zwei frische gewürfelte Aprikosen hinzu und schmecken alles mit etwas Rübekraut ab.

NN am 29. Oktober 2021