

Schweine-Braten

Für 4 Portionen:

800 g Schweinebauch	500 ml Gemüsebrühe	2 TL Puderzucker
1 gehäuf. EL Tomatenmark	125 ml Rotwein	1 Zwiebel
2 Stangen Sellerie	2 Karotten	2 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Gewürze nach Wahl (2 TL):

Kümmel, Majoran,	Knoblauch, Ingwer,	Koriander, Senfkörner
------------------	--------------------	-----------------------

Den Schweinebauch uneingeritzt mit der Hautseite nach unten in ein tiefes Backblech legen, mit Brühe auffüllen und bei 130° C eine gute Stunde im Ofen garen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Schwarte mit einem scharfen Messer quer einritzen, so dass man später Scheiben vom Fleisch abtrennen kann.

Für den Soßenansatz Puderzucker in einen Topf geben und ihn leicht karamellisieren, Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anbräunen. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn die Flüssigkeit beim Hindurchfahren mit einem Holzlöffel nicht zusammenläuft.

Die Zwiebel, Karotten, Sellerie würfeln und in einer Pfanne anschwitzen. Das Gemüse und die Brühe, in der das Fleisch gegart hat, zum Soßenfond geben.

Den Soßenansatz zurück in das tiefe Backblech gießen und das Fleisch hineinlegen. Eine weitere Stunde bei 160° C garen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, den Braten aus der Soße nehmen, auf ein anderes Backblech legen und dieses für 15 Minuten bei Grillfunktion in den Ofen schieben. Dabei nicht die oberste Schiene wählen.

Während der Braten seine Kruste bekommt, die Soße passieren, sodass das Gemüse vom Sieb aufgefangen wird. Die Stärke mit etwas Wasser verrühren, zur Soße hinzugeben und zum Andicken zwei Minuten köcheln lassen.

Abschließend mit Gewürzen, Salz, Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen, damit sich der Geschmack entfaltet.

NN-Empfehlung: Knödel und Sauerkraut mit Rum-Rosinen.

Alfons Schuhbeck am 02. April 2023