

Spanferkel-Rollbraten mit Bier-Soße

Für 6 Personen

2,5 kg Spanferkel-Rollbraten Salz, Pfeffer, Kümmel Liebstöckelsamen
Senf, Öl

Biersoße:

1 Zwiebel gewürfelt	1 Knoblauchzehen, Scheiben	geschnitten
3 Möhre gewürfelt	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
1 EL Senf	150 ml Starkbier	500 ml Rinderbouillon
Salz, Pfeffer, Kümmel	Lorbeerblatt	Öl

Salz, Pfeffer, Kümmel, Liebstöckelsamen, Senf und etwas Öl mischen und den Spanferkel-Rollbraten damit bestreichen. Einige Stunden einziehen lassen.

Braten auf ein Gitter in einen Bräter setzen und bei 80° 3 Stunden braten lassen. Anschließend die Ofentemperatur auf 120° erhöhen und 45 min. braten lassen (Kerntemperatur des Fleisches sollte 85° betragen).

Zum Schluss den Braten mit Salzwasser bestreichen und kurz unter den Grill schieben (5 min.).

Biersoße:

Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden und im Öl glasig anbraten. Puderzucker karamelisieren lassen und Tomatenmark einrühren und etwas rösten lassen. Mit Bier aufgießen. Etwas Bouillon dazugeben und alles einreduzieren lassen. Nach und nach die Bouillon dazugießen. Nach 1 Std. die Gewürze dazugeben (Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt, Senf). Auf ganz kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Zum Schluss das Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit dem Pürierstab pürieren.

Als Beilage sei Bratkartoffeln mit Sauerkraut empfohlen.

NN am 30. Oktober 2025