

Schweine-Braten mit Bier-Soße und Kraut-Salat

Für den Schweinebraten:

2 kg Schweinebauch mit Schwarte	Salz	1 kg Schweineknochen, klein gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel	$\frac{1}{2}$ l dunkles Bier
Speisestärke		

Für den Krautsalat:

2 Schalotten	50 g geräucherter Speck	800 g Weißkraut
4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Weinessig	Salz
Pfeffer	1 Prise Kümmel	

Für den Schweinebraten am Vortag das Fleisch kalt waschen, gründlich trocken tupfen und die Schwarte kräftig mit Salz einreiben. Das Fleischstück auf einen großen, tiefen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am folgenden Tag den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schweinebraten trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte in Flüssigkeit liegt. Zugedeckt den Braten so 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen, damit die Schwarte weich wird.

In der Zwischenzeit die Knochen kalt abwaschen, abtropfen lassen und auf ein Backblech geben. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten unter gelegentlichem Wenden rösten.

Dann die Knochen aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Möhre, Sellerie und Lauch putzen, bzw. schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Schweinebraten aus dem Topf nehmen, mit der Schwarte nach Oben auf ein Arbeitsbrett legen. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. in einen Bräter legen. Braten mit der Schwartenseite nach oben in den Bräter setzen. Das Gemüse und geröstete Knochen darum verteilen.

Den Schweinebraten weitere ca. 1,5 Stunden im Ofen zugedeckt garen. Währenddessen nach und nach das Bier über den Braten gießen.

Inzwischen für den Krautsalat Schalotten schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Weißkraut putzen, den harten Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden oder hobeln.

In einer Pfanne in 1 TL Sonnenblumenöl Speck und Schalotten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Weißkraut vermischen. Mit Essig, restlichem Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und ziehen lassen. Zwischendurch öfter gut durchmischen.

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Das Ofengitter auf ein Backblech setzen. Den Braten mit der Schwarte nach oben darauf setzen und im heißen Ofen so lange weiter rösten, bis die Kruste schön kross ist.

Den Schmorfond aus dem Bräter durch ein feines Sieb in einem Topf passieren. Fond aufkochen und würzig abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Den Braten aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Krautsalat und nach Belieben Knödel dazu servieren.

Otto Koch am 17. Mai 2018