

Spanferkel-Rollbraten mit Bier-Soße

Für 4 Personen:

1,5 kg Spanferkel-Rollbraten Salz, Pfeffer Kümmel gemahlen
Liebstöckelsamen Senf, Öl

Biersoße:

1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 1/2 Möhre
1 Tl Puderzucker 1 EL Tomatenmark 1 EL Senf
100 ml dunkles Starkbier 1/3 L Rinderbouillon Salz, Pfeffer, Öl
Kümmel, Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Kümmel, Liebstöckelsamen, Senf, 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.

Biersoße:

Zwiebel, Möhre 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 ca. 1 Std. die Gewürze dazugeben (Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt und Senf. Auf ganz kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Zum Schluss das Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit dem Pürierstab pürieren. Auf diese Weise wird die Soße sähmig, ohne Stärke oder Mehl hinzuzugeben.

Als Beilage Bratkartoffeln und Sauerkraut reichen.

NN am 06. November 2023