

Spanferkel-Keule

Für 10 Portionen

3 kg Keule(n) vom Spanferkel	1 Bund Suppengemüse	Salz, Pfeffer
Paprikapulver, Kümmel	1 L dunkles Bier	30 g Butter
Mehl		

Die Schwarte der Keule mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und die Keule mit den Gewürzen einreiben.

Das Gemüse putzen und zerkleinern. Dann in einem Topf anrösten und mit einem guten Schuss Bier ablöschen. Anschließend in einer Fettpfanne damit (aus Karotte, Sellerie, Lauch und der Petersilie) ein Bett für die Spanferkelkeule anrichten und das zum Ablöschen verwendete Bier dazugeben. Die Keule nun darauf legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 3 1/2 Stunden braten. Gelegentlich einen Schuss vom Bier über die Keule geben. Nach Ende der Garzeit noch im abgeschalteten Ofen für 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce verwendet man die abgeseigte Flüssigkeit aus der Fettpfanne. Dann verknetet man die Butter mit etwas Mehl und rührt diese dazu. Noch einmal aufkochen lassen und die Sauce nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spanferkelkeule portionsweise auf Tellern anrichten und servieren.

Die Sauce dazu reichen.

Dazu passen Knödeln.

NN am 07. Januar 2025