

Spanferkel-Rollbraten mit Biersoße

Für 6 Personen

2,5 kg Spanferkel-Rollbraten	Salz, Pfeffer	Kümmel gemahlen,
Liebstockelsamen	Senf, Öl	1 Zwiebel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen	1 Möhre, gewürfelt	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	1 EL Senf	150 ml dunkles Starkbier
500 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer	Kümmel, Öl
Lorbeerblatt		

Salz, Pfeffer, Kümmel, Liebstockelsamen, 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°C 3 Stunden braten lassen. Anschließend die Ofentemperatur auf 120° erhöhen und 45 min. braten lassen (Kerntemperatur 85°C).

Zum Schluss den Braten mit Salzwasser bestreichen und kurz unter den Grill schieben.

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 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, außerdem bleibt der Zwiebel- und Gemüsegeschmack erhalten.

Als Beilage Bratkartoffeln und Sauerkraut reichen.

NN am 23. September 2025