

DAS HOFBRÄUHAUS PRÄSENTIERT:

Schweinsbraten für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Schweineschulter, dick mit Schwarte
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Karotte
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Majoran und Kümmel
250 ml Hofbräu Bier dunkel



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Schweineschulter mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran gut einreiben. Danach den Braten mit der Schwarte nach unten in eine Bratreine legen, mit ca. 1/8 Liter heißem Wasser angießen und eine halbe Stunde im vorgeheizten Ofen garen.

Die Zwiebel, Karotte und den Knoblauch schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Nach der halben Stunde den Braten umdrehen, das Gemüse und 1/4 vom Bier dazugeben und weiter garen. Das restliche Bier begeben und den Braten während der restlichen Garzeit von ca. 50-60 Minuten immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.

Damit die Schwarte so richtig kross wird, muss man zum Schluss die Oberhitze oder - je nach Gerät- den Grill einschalten. Den Braten 10-15 Minuten unter Beobachtung auf die mittlere Schiene auf ein Gitter legen.

Die Soße durch ein Sieb abpassieren. Danach die Soße in der Reine nochmals aufkochen und eventuell noch etwas Bier nachgießen und nachwürzen.

Den Schweinsbraten aufschneiden, auf heiße Teller anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu servieren wir Kartoffel- und Semmelknödel und einen Speckkrautsalat.

Guten Appetit wünscht Ihnen der Chefkoch des Hofbräuhauses!