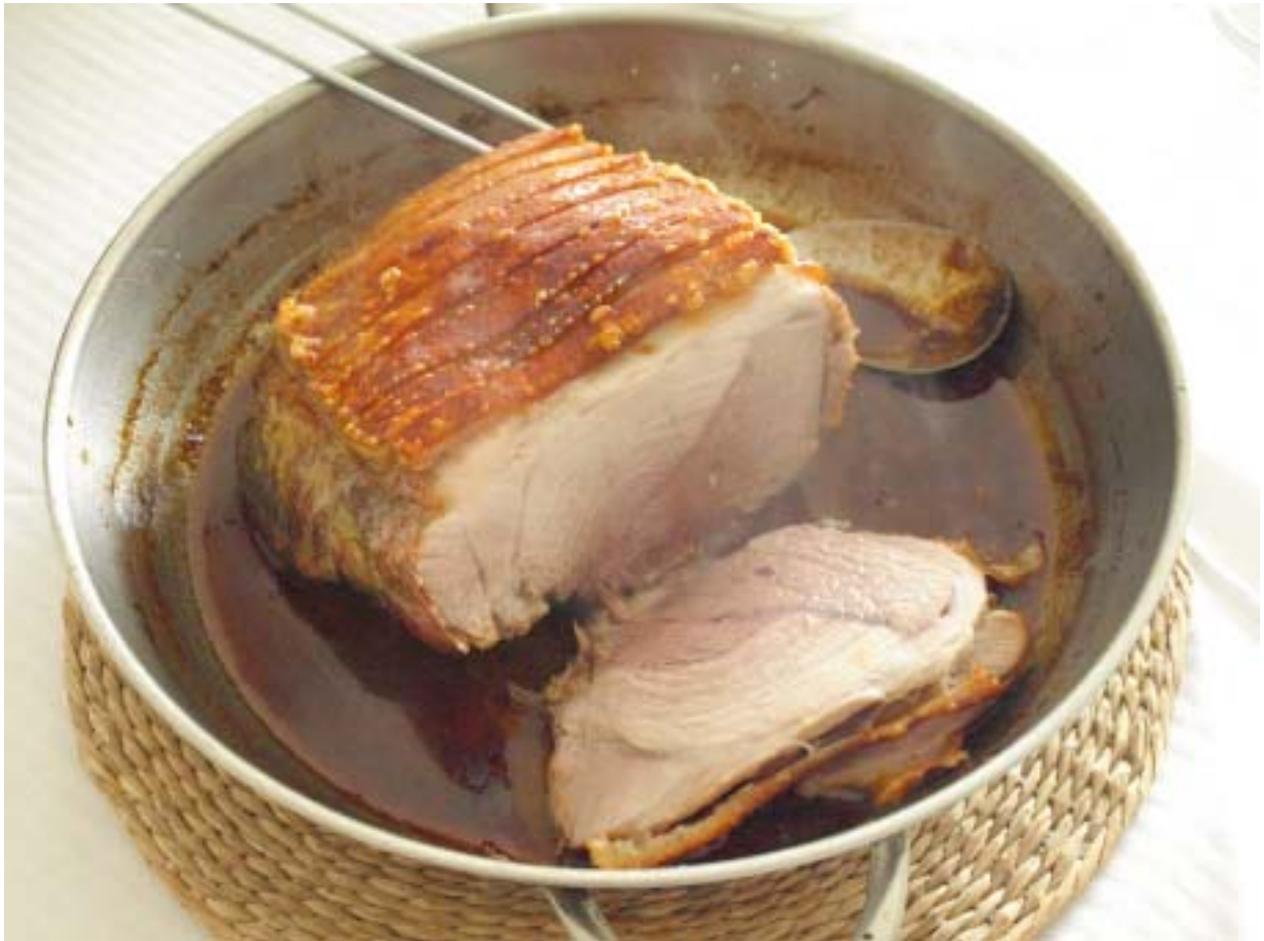


Schweinebraten III



Zutaten für 4-6 Personen:

2 kg Schweineschulter mit Kruste
500 ml Kalbsfond oder Geflügelfond
Puderzucker
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
1 Karotte
2 Scheiben Sellerie
1 Gemüsezwiebel
1 EL neutrales Öl
6-8 kleinere Kartoffeln
Salz, 1 EL Senf
Kümmel nach Geschmack
2 Lorbeerblätter
2 Scheiben frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe in Scheiben
1 EL Korianderkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. In eine große Edelstahlpfanne (oder Reine) Kalbsfond angießen und die Schweineschulter mit der Kruste nach unten einlegen.
2. Ofen auf 130° vorheizen und die Schweineschulter 90 min braten.
3. In einem großen Edelstahltopf Puderzucker karamellisieren bis er schäumt, Tomatenmark anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Etwa auf die Hälfte einköcheln, bis er leicht liquidartig ist.
4. Karotten, Sellerie und Gemüsezwiebel grob würfeln und in einer separaten Pfanne mit 1 EL neutralem Öl anschwitzen.
5. Schweineschulter herausnehmen und

Schwarte im Abstand von ca. 1,5 cm quer zur Faser einritzen. Leicht mit Salz und Senf einreiben, Kruste nur salzen. Flüssigkeit zur anderen Sauce gießen.
6. Gebratene Gemüswürfel sowie einige tournierte rohe Kartoffeln in die große Pfanne geben, mit der Sauce begießen. Schweineschulter auf das Gemüse legen. Bei 160° weitere 90-100 min braten.
7. Schweineschulter herausnehmen und 20 min im Backofen bei 220° auf eine Rost legen, damit die Kruste kross wird.
8. Inzwischen die Sauce fertigstellen: Mit Kümmel, 2 Lorbeerblättern, 2 Ingwerscheiben, Knoblauch-

scheiben, 1 EL Korianderkörner würzen, ein wenig köcheln. Kurz vor Fertigstellung des Bratens Sauce abpassieren, ein TL Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zugeben, einige Minuten aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezeptanregung: Schuhbeck, BR3 TV, 26.10.2008
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023