

Spanferkelschulter mit Dunkelbiersauce



Zutaten für 3 Personen:

1 Spanferkelschulter mit Knochen und Schwarte (ca. 1,1 kg)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL mittelscharfer Senf

2-3 EL neutrales Öl

1 Gemüsezwiebel

2-3 mittelgroße Karotten

1 Scheibe Knollensellerie

1/2 EL Tomatenmark

3-5 Knoblauchzehen

100-150 ml dunkles Bier

1 Tomate

1. Spanferkelschulter an der Schwarte rautenförmig einritzen. Kräftig salzen. In einer großen, backofengeeigneten Pfanne mit neutralem Öl kräftig auf allen Seiten anbraten.

2. Beiseite stellen und kräftig mit Senf bestreichen, pfeffern.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Selleriescheibe putzen und würfeln. Gemüsezwiebel schälen und in dickere Scheiben schneiden, dann in gefällige Abschnitte teilen. Knoblauchzehen anquetschen.

5. Das Gemüse - bis auf die Knoblauchzehen - in der Pfanne anschwitzen, etwas Tomatenmark mitschwitzen lassen und dann mit dem Dunkelbier ablöschen. Knoblauchzehen verteilen.

6. Die Spanferkelschulter einlegen, zuerst mit der Schwarte nach unten. Das Gemüse rundherum verteilen. Auf der mittleren Leiste insgesamt ca. 3 Stunden garen.

7. Nach etwa 1 Stunde die Schulter umdrehen, Schwarte nach oben, und die Tomate in Achteln zugeben. Zwischendurch die Schulter immer wieder mit der Sauce begießen.

8. Bei Bedarf 50-100 ml sehr kräftige Geflügelbrühe zugießen. Knoblauchzehen entfernen. Nach Geschmack Sauce abpassieren oder mit dem Gemüse servieren.

Hinweise:

Bei guter Fleischqualität wird das Fleisch auf diese Art extrem zart und saftig - die Krönung eines Schweinebratens.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 225 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023