



Zutaten

- 1,5 kg Schweinebraten (mit Schwarte)
- 1 l Dunkelbier
- scharfer Senf, Knoblauchpaste
- 2 Zwiebeln (geschält und grob gewürfelt)
- ½ TL Kümmel, 2 Lorbeerblätter, 5 Pimentkörner

Hauptgang

Schweinebraten

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen Schweinebraten mit Dunkelbier. Kochen Sie mit uns und genießen Sie bayerische Küche bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Den Schweinebraten für 30 Minuten dämpfen. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger und die Schwarte lässt sich besser einschneiden. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Fleisch (aber nicht die Schwarte) mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Senf und der Knoblauchpaste einreiben. Fleisch in einen Bratentopf geben, das dunkle Bier angießen, Zwiebelwürfel und Gewürze hinzugeben. Im Ofen bei 200 °C ca. 1 Stunde garen. Dann den Sud abgießen, passieren und mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Anschließend abschmecken.