

# SCHWEINEBRATEN MIT SAUERKRAUT UND KLÖSSEN



## Zutaten für 4 Personen:

750 g Schweineschulter	2 Lorbeerblätter
1/2 Knollensellerie	1 Knoblauchzehe(n)
3 Möhre(n)	1 TL Senf
3 mittelgroße Zwiebel(n)	2 cm Ingwerwurzel
1 Liter Gemüsebrühe	Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
1/8 Liter Rotwein, süß	
2 EL Puderzucker	

## Schwierigkeitsgrad

★★★★★

## Zubereitungszeit

Arbeitszeit ca. 40 Minuten  
Koch-/Backzeit ca. 2 Stunden 45 Minute  
Gesamtzeit ca. 3 Stunden 25 Minuten

## Zubereitung

Schwarte nicht einschneiden, das kommt später. Ofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einen Bräter einen Löffelstich Butterschmalz erhitzen und die Schweineschulter auf allen Fleischseiten anbraten, aber nicht die Schwarte! Fleisch entnehmen, Brühe in den Bräter gießen und heiß werden lassen. Dann die Schweineschulter mit der Schwartenseite nach unten in den Bräter mit der Brühe legen und für 1 Stunde in den Ofen schieben. Die Schwarte wird auf diese Weise weich gekocht und garantiert für später eine schöne Kruste.

Ca. 10 min vor Ende dieser ersten Garzeit Gemüse in Butterschmalz heiß anbraten. Es sollen durchaus dunkelbraune Rückstände auf dem Topfboden zurück bleiben. Wenn die Stunde um ist, Bräter aus dem Ofen holen. Ofentemperatur auf 160 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen. Schwein entnehmen, angeröstetes Gemüse in den Bräter geben.

Jetzt die Schwarte nicht zu tief einschneiden, nach Belieben in Rauten oder Quadrate. Den Braten salzen und pfeffern, insbesondere die Schwarte. Schwein wieder in den Bräter auf das Gemüse legen, diesmal mit der Schwarte nach oben. Für weitere 1 1/2 Stunden in den Ofen schieben.

Etwa 10 min vor Ende dieser Garzeit in dem Topf, in dem vorher das Gemüse angeröstet wurde, etwas Butterschmalz erhitzen und Puderzucker darin karamellisieren. Tomatenmark zugeben und mit süßlichem Rotwein ablöschen. Rest der Gemüsebrühe und, wer mag, einen Schuss Bier zugeben und ca. 10 min einkochen lassen.

Nach den 1 1/2 Stunden Bräter aus dem Ofen holen. Ofentemperatur auf 220 Grad (Grill mit Umluft) erhöhen. Den Bratensaft durch ein Sieb in den Topf mit der Soßenbasis gießen. Das Gemüse wird nicht mehr gebraucht. Braten wieder in den leeren Bräter legen mit der Schwarte nach oben und ca. 15 Minuten braten, auf der untersten oder vorletzten Schiene, damit nichts anbrennt. Wichtig ist vor allem die Oberhitze. Jetzt wird die Kruste schön kross.

In der Zwischenzeit zum Bratensaft die Lorbeerblätter, mit dem Messer zerdrückte Knoblauchzehe, den in grobe Scheiben geschnittenen Ingwer und den Senf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben einkochen lassen, ca. 10 Minuten reichen in der Regel, abschmecken. Nach Belieben noch mit etwas Speisestärke binden. Die fertige Soße abseihen.

Klassische Beilage sind Kartoffel- oder Semmelknödel, die man während der langen Garzeit gut nebenher zubereiten kann.

*Wir wünschen guten Appetit!*