



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | November 2018

Braten vom Angler Sattelschwein

vom Landhaus Schulze-Hamann



Zutaten für vier Personen

Ca. 1,6 kg Bratenstück(e)
aus der Keule mit Schwarte
Salz, Pfeffer
Honig
3 Möhren
1 Stange Lauch
1 Stück Sellerie, Knoblauch,
ein Bund Thymian
1 l Bier zzgl. etwas Bier zum
Ablöschen des Fonds

Zubereitung

Braten auf der Schwartenseite in einen Bräter legen und kochend heißes Wasser angießen, sodass nur die Schwarte im Wasser liegt. Bei 160 Grad eine halbe Stunde garen. Umdrehen und die Schwarte mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig einreiben.

Klein gewürfelte Möhren, Knoblauch, Lauch und Sellerie und Thymian zugeben. Bei 180 Grad für ca. 2 Stunden in den Ofen schieben, nach einer halben Stunde das Bier zugeben und den Braten zwischendurch immer wieder mit dem Sud bepinseln. Braten aus dem Bräter nehmen, den Fond mit Bier ablöschen, einkochen lassen, mit dem Fett und einem Teil des Wurzelgemüses mixen und als Soße dazu servieren.

TIPP: Dazu passen Pastinakenpüree oder Serviettenknödel.

