

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Bierkrustenbraten

(Sendung 13.11.2010)

Zutaten

- 1,2 kg Schweineschulterbraten (ohne Knochen, mit Schwarte)
- 1,5 kg Schweinebauch (mit Schwarte)
- 4 El Öl
- Salz
- 150 g Champignons
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 El getrockneter Majoran
- 1 Zimtstange
- 350 ml Malzbier
- 2 Tl Speisestärke
- Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schwarte von Schweinebraten und -bauch jeweils mit einem sehr scharfen Messer (oder Teppichmesser) streifig oder rautenartig ca. ½ cm tief einschneiden. Einen Bräter auf dem Herd erhitzen, Öl hineingeben, das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinsetzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten. Die Fleischseite salzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel 35 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert).
2. Champignons putzen, Zwiebeln in breite Streifen schneiden. Beides mit Majoran und Zimt zum Braten geben. Fleisch wenden, Bier zugießen, weitere 45–60 Minuten im Ofen braten.
3. Das Fleisch auf ein Blech geben und unter dem heißen Backofengrill bei 240 Grad auf der mittleren Schiene 5–10 Minuten übergrillen, bis die Schwarte knusprig ist.
4. Soße und Gemüse im Bräter oder in einem Topf aufkochen. Stärke mit 3 El Wasser verrühren, in die Soße rühren und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Stunden