

Das Geheimnis des besten Schweinebratens

von Eckart Witzigmann



Rezept für ca. 6 Personen

ca. 2,5 kg durchwachsender Jungschweinebauch mit vom Metzger rautenförmig eingeschnittener Schwarte (alternativ: Schweinehals oder -schulter)

ca. 500 g bis 1 kg Schweineknochen mit Schwanzerl

nach Belieben 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (zum Einreiben des Schweinebauchs am Vortag)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL fein gehackter Kümmel

1 EL Schweinefett

250 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt

2 Karotten (ca. 200 g), geschält und gewürfelt

2–3 Zwiebeln (ca. 250 g), geviertelt

heißes Wasser

500 ml dunkles Weißbier

1 kleine Laugenbrezel

2 Knoblauchzehen in der Schale

1–2 frische Majoranzweige

Der Schweinebauch kann am Vortag mit fein gehacktem Knoblauch eingerieben werden und in Folie gewickelt erst einmal eine Nacht durchziehen. Dies ist aber kein Muss.

Zur Zubereitung des Schweinebratens den Schweinebauch kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Das Schweinefett in einer großen Bratpfanne erhitzen. Die klein gehackten Schweineknochen sowie das grob geschnittene Gemüse hineinlegen, ebenso das gewürzte Stück Schweinebauch mit der Schwarte nach unten. Etwas Wasser angießen. Die Pfanne in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen. Das Fleisch während der gesamten Garzeit immer wieder mit etwas Bier und Bratensaft übergießen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Nach ca. 1 Stunde wenden, so dass die Schwarte nach oben zeigt. Den Braten nochmals ca. 1 Stunde garen, dann in eine andere Pfanne setzen und im Ofen knusprig fertig braten.



In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Hierzu das Fett aus der ersten Pfanne abschöpfen, die klein gezupfte Brezel in die Pfanne geben und den Bratenfond völlig einkochen lassen. Nach und nach mit dunklem Weißbier ablöschen, dann mit ca. 500 ml Wasser auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich abfetten und gegen Ende etwas Majoran zugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Schweinebraten am besten mit Kartoffelknödeln und Krautsalat servieren.

2010 Nicodemus Candidus. Mit diesem kräftigen, vom Holzfass geprägten Weißwein aus der berühmten HADES-Linie des Weingutes Jürgen Ellwanger im Remstal kann man dem Geheimnis des besten Schweinebratens ganz nahe kommen.