Schweinebauch aus dem Ofen mit Laugenknödelfüllung an Biersauce

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 3 h

Aktivzeit: 30 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1.2 kg	Bauch vom Schweizer Schwein
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g	Laugenbrezel
4	Zwiebeln
60 g	Butter
1.5 dl	Milch
0.5 Bund	Schnittlauch
0.5 Bund	Peterli
1	Ei
1 TL	Kümmelkörner
1	Flasche dunkles Bier (0,33)
700 g	Rüebli

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

923	kcal
39 g	Eiweiss
32 g	Kohlenhydrate
69 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Mit Semmeln

Der Braten schmeckt auch mit einer klassischen Semmelknödelfüllung sehr fein.

Zubereitung

1 Die Haut des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden. Den Schweinbauch horizontal einmal halbieren, aber nicht ganz durchschneiden, sodass er auf ca. 2 cm noch zusammenhält. Aufklappen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Laugenbrezel in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen, fein würfeln und einen Viertel der Zwiebeln mit der Hälfte der Butter glasig dünsten. Milch zugeben, erwärmen und über die Laugenwürfel geben. 10 Minuten einweichen lassen. Peterli und Schnittlauch schneiden und mit Ei, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben. Alles vermischen.

3 Laugenfüllung in der Mitte des Schweinebauchs verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. So aufrollen, dass die Hautseite oben ist. Mit Küchengarn binden. Mit restlichen Zwiebeln und Kümmel in eine ofenfeste Form geben und die Hälfte des Biers zugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 2 Stunden und 30 Minuten garen.

4 Die Haut von Zeit zu Zeit mit einer Lösung aus Wasser und Salz (im Verhältnis 4:1) bestreichen.

5 Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, Rüebli zugeben, salzen und geschlossen 10–12 Minuten dünsten.

6 Braten aus der Form nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz in der Form mit dem restlichen Bier lösen, alles durch ein Sieb in einen Kochtopf geben und einkochen lassen.

7 Garn vom Braten entfernen und Braten in Scheiben schneiden. Mit der Sauce und den Butter-Rüebli servieren.