Brustspitz in Zwiebel-Biersauce geschmort

Ein kräftiger Sud mit viel Zwiebel, hellem Bier und etwas Senf passt gut zum Brustspitz vom Schwein. Er ist ein beliebtes Grill-Stück, doch auch im Ofen geschmort wird er ganz lecker und bestimmt sehr zart. Auch wenn er auf dem Grill gebraten wird, ist es gut, ihn vorab bei tiefer Temperatur zu garen und nur zum Schluss für die würzige Kruste auf den Grill zu legen. Nur auf dem Grill gebraten wird er zwar schmackhaft, aber oft auch etwas zäh. Nach diesem Rezept ist es umgekehrt, er wird zuerst angebraten (im Ofen) und dann gart er bei tiefer Temperatur im Sud. Die Zwiebeln werden dabei ganz weich und fast ein wenig sämig.

Die im Rezept angegebene Zwiebelmenge ist sehr reichlich bemessen, das geht schon fast als Gemüsebeilage durch - und sie schmeckt auch mit der Pastabeilage wunderbar.

Zutaten (1 Portion)

1	Brustspitz am Stück ca. 360g
2	grosse Zwiebeln, zusammen ca. 300g
3dl	helles Bier
1,5Tl	Bouillonextrakt (Huhn)
3	Lorbeerblätter
6-7	Wacholderbeeren
3Tl	Dijon-Senf
1	Peperoncino getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Brustspitz 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Ofen nehmen. Ringsum salzen und pfeffern und mit Rapsöl einstreichen.

Ofen mit einem eingeölten Bratgeschirr auf 200° vorheizen.

Brustspitz mit der Fleischseite nach oben 30 Minuten im Ofen anbraten.

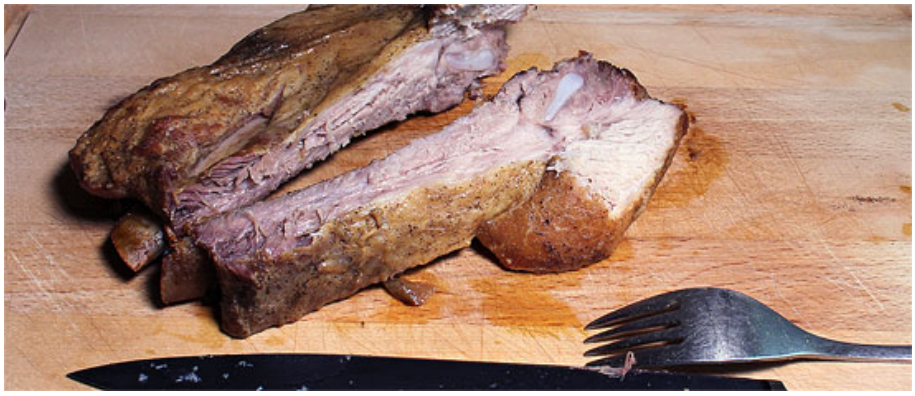
Derzeit den Sud vorbereiten:
Zwiebeln halbieren und zu dicken Scheiben schneiden. Wenig Rapsöl in eine Bratpfanne geben und die Zwiebel unter häufigem Wenden leicht anrösten. Sie sollten dabei nur leicht braun werden. Das dauert ca. 10 bis 15 Minuten.

Bier zu den Zwiebeln giessen und aufkochen. Bouillonextrakt und Senf unterrühren, Lorbeer Wacholder und Peperoncino zugeben. Den Peperoncino sollte man nicht aufschneiden, damit die sehr scharfen Kerne nicht in die Sauce gelangen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Brustspitz aus dem Ofen nehmen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 130° zurückstellen. Ofen kurz entlüften. Brustspitz wenden, damit die fleischige Seite unten liegt.

Zwiebelsud um den Brustspitz verteilen, darauf achten, dass Lorbeeer und Peperoncino im Saft liegen.

90 Minuten im Ofen garen.
Schwerere Brustspitzstücke als im Rezept angegeben je nach Dicke ca. 2 bis 2 1/2 Stunden garen)

Brustspitz angebraten

Mit der Fleischseite nach unten schmoren