



Schweinsschulter mit Schwarte

Die Sauce mit dezentem Honiggeschmack schmeckt vorzüglich zum Schweinefleisch! Bier und Honig harmonieren geschmacklich wunderbar. Mit der Schwarte und der Fettschicht geschmort wird der Braten wunderbar saftig und ist kräftig im Geschmack. Ein Schweinsbraten für Sonn- und Feiertage!

Zutaten (4 Personen)

1kg Schweinsschulter mit Schwarte

1 mittelgrosse Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

2 Karotten

1 Peterliwurz

ca. 100g Sellerie

50g milder Honig

5dl Hühnerbouillon

2dl - 4dl Bier

Bratbutter

Rosmarin (möglichst frisch)

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 170° vorheizen

Zwiebel und Knoblauch hacken.

Gemüse würfeln.

Schweinsschulter: Schwarte kreuzweise einschneiden

Schulter ringsum in der Pfanne anbraten, in den Bräter legen.

Zwiebel und Knoblauch in der gleichen Pfanne ca 5 Minuten dünsten, Gemüse dazugeben 5 Minuten weiter dünsten.

Mit 2 dl Bier ablöschen, etwas einkochen lassen.

Honig dazu geben.

Bouillon dazugeben, aufkochen.

Gemüsesud über die Schulter giessen und in den Ofen schieben.

Ca. 1,5 Std schmoren, dabei ab und zu wenden und mit Saft übergiessen.

Ofen auf 140° stellen, Schulter mit 1dl Bier übergiessen und eine weitere Stunde schmoren (Schwarte nach oben)

Sauce:

Schulter aus dem Bräter nehmen, Gemüse absieben und Sauce auffangen.

Schulter an die Wärme stellen (Im Ofen 80°).

Sauce aufkochen, nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit etwas Maizena binden.





Die Schulter allseitig nicht zu scharf anbraten.



