



Knusprige Schweineschulter mit Hirbräubiersoße à la Harald Schreib

1 Stück Schweineschulter ca. 1-1,5 Kg

Öl zum Braten

Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

2 Knoblauchzehen

3 kleine Zwiebeln

3 Karotten

1/2 Sellerie-Knolle

500ml Bratensauce/Fleischfond

300ml Kumulus oder Fliegerquell

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer einritzen und die Schweineschulter kräftig mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch würzen.

Das Fleisch in einem Reindl mit etwas Öl anbraten, die Zwiebeln dazugeben und in dem Vor-geheizten Ofen schieben. Nach ungefähr 20 Minuten das restliche Gemüse dazugeben und mit einem drittel des Biers und etwas Wasser aufgießen. Die Schweineschulter mit der Schwarte nach oben ca. 45 bis 50 Minuten braten und immer wieder mit Bier übergießen.

Wenn das Fleisch gar ist und sich eine rösche Kruste gebildet hat dieses herausnehmen und 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Bratensauce und das restliche Bier zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das ganze zu einer leicht sämigen Soße verkochen.

Je nach Geschmack kann das Gemüse in der Soße bleiben oder durch ein Sieb abpassiert werden.

RECHT GUTEN APPETIT!

