In Bier geschmorter Schweinebraten mit Spätzle

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

1.2 Kilogramm Schweinenackenbraten
3 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
100 g Speck
500 ml Bier dunkel
2 Blätter Lorbeer
300 g Spätzle
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden, den Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung

Öl in einem Schmortopf erhitzen und den Braten darin von allen Seiten braun anbraten. Nun die Schalotten, den Knoblauch und den Speck dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Alles mit dem Bier ablöschen, die Lorbeerblätter in den Topf geben, und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Stunde und 15 Minuten schmoren lassen, dabei das Fleisch regelmäßig mit dem Schmorsaft übergießen. Kurz vor Ende der Schmorzeit einen Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Braten in den Ofen auf einen Rost geben und den Schmortopf darunter stellen. Den Braten etwa 15 Minuten anbräunen, damit er schön Farbe annimmt, und weiter mit dem Bratensaft begießen. In der Zwischenzeit die Spätzle nach Aweisung des Herstellers in kochendem Wasser garen. Den restlichen Bratensaft mit der Butter binden und mit den Schalotten, dem Knoblauch und dem Speck unter die Spätzle mengen. Den Braten zusammen mit den Spätzle auf einer Platte anrichten und servieren.

© 2024 coquina.de