

Winterlicher Schweinebraten

Zutaten für 6 Personen:

1500 g	Schweinebraten (Schinkenbraten, evtl. vom Wildschwein)
1 Bund	Suppengrün
1/2 Liter	Bier (Schwarzbier)
1/2 Liter	Fleischbrühe (Fond)
1	mittelgroße Zwiebel(n)
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehe(n)
1	Orange(n)
1 TL	Paprikapulver
1/4 TL	Zimt
4	Gewürznelke(n)
4	Wacholderbeeren
4 Körner	Piment
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer 1 EL Essig

Rezept:

Den Schinkenbraten parieren, pfeffern, salzen und mit Senf einreiben. Das Öl erhitzen und den Braten darin rundum scharf anbraten.

Den Braten wieder aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebel anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Schwarzbier ablöschen. Den Knoblauch, die klein geschnittene Orange, den Honig und die Gewürze hinzufügen, umrühren und den Braten obendrauf legen.

Mit der Brühe auffüllen und das Ganze 1,5 Std. köcheln lassen. Den Braten schneiden, die Soße sieben und nach Belieben andicken und abschmecken.