

Glasierter Schweinebraten

Für 6 Personen

Zutaten:

Braten:

1,5 kg Schweineschulter, mit
Schwarte oder Halsbraten
Pfeffer
Salz
2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
800 ml Rinderfond
1 EL Speisestärke

Glasur:

1 EL Butter
2 Schalotten (in Streifen)
3 Knoblauchzehen (gewürfelt)
1 EL Thymianblättchen

Zubereitungszeit 2,5 Stunden

1. Die Schwarte der Schweineschulter tief über Kreuz einschneiden, salzen und pfeffern. Möhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln grob würfeln.
2. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen. Den Braten mit der Schwarte nach unten darin anbraten, umdrehen und die Fleischseite anbraten. Den Braten auf eine Platte legen. Das Gemüse im Bratfett anbraten und mit Rinderfond aufgießen. Den Braten mit der Schwartenseite nach unten wieder hineinlegen.
3. Den Braten im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten erst einmal 30 Minuten bei 180°C braten (Gas 1-2, Umluft 20 Minuten bei 150°C). Das Fleisch umdrehen, mit Bratenfond beschöpfen und weitere 50 Minuten braten.
4. Die Quitten mit Salz und Chili würzen und warm stellen.
5. Den Braten aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte legen und mit Alufolie zudecken. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen.
6. Für die Glasur die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Die Thymianblättchen unterrühren. Den Braten mit dem Fleischsaft hinein geben, mit der Thymianbutter glasieren.
7. Die Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren, die Sauce damit binden. Den Braten auf einer vorgewärmten Platte mit der Glasur anrichten, mit der Sauce servieren.

Beilagen:

*Kartoffel- oder Semmelknödel, Nudel, Spätzle
und Salat oder Rosenkohlpüree mit Rosmarin-
butter*

Tipp:

*Gesamtgarzeit ist ca. 2,5 Std. Bei Braten mit
Schwarte den Braten ca. 60-70 Min. mit der
Schwartenseite nach unten braten*