Schweinekrustenbraten in dunkler Weißbier-Sauce

Braten mit Kruste, Kartoffeln und Sauce

Ein kulinarischer Nord-Süd-Dialog. Schweinebraten mit dunkler Weißbier-Sauce mit Franziskaner Weißbier. Dies mit rein norddeutschen Zutaten zuzubereiten ist schwierig, ich kenne kein norddeutsches dunkles oder Schwarzbier. Da käme nur Köstritzer in Frage, aber das ist nicht nord-, sondern ostdeutsch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 3 Kalbsknochen, gern auch 1–2 Markknochen
- 1 große Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- frisches Kraut vom Knollensellerie

- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 2 EL Tomatenmark
- 4–5 Zweige frischer Majoran
- 2 frische Lorbeerblätter

- 0,5 l dunkles Weißbier
- 250 ml Gemüsefond

- reichlich Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Olivenöl

- 500 g Kartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 2 Stdn.

Würzen Sie den Schweinebraten und die Knochen mit Salz, Pfeffer und Kümmel von allen Seiten. Schälen Sie Karotte, Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Es ist nur Geschmacksträger für die Sauce und wird nur mitgekocht.

Ein größerer Schweinebraten von 1–1,5 kg sollte in einem Bräter im Backofen bei ca. 220 °C für 1–2 Stdn. zubereitet werden, dieser kleine Schweinebraten mit 500 g kann in einem großen Topf auf dem Herd gegart werden.

Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf. Braten Sie den Braten und die Knochen von allen Seiten gut an, den Braten jedoch nicht auf der Schwarte. Der Braten und die Knochen sollen nicht anbrennen, aber sehr braun werden und viele braune Röststoffe im Topf hinterlassen. Nehmen Sie den Braten und die Knochen danach wieder heraus.

Geben Sie das Gemüse hinein. Braten Sie es ebenfalls kräftig

an. Nicht anbrennen lassen, aber das Gemüse soll ebenfalls viele Röststoffe hinterlassen, die Sie mit dem Kochlöffel ab und zu vom Topfboden lösen. Nehmen Sie dann das Gemüse ebenfalls wieder heraus.

Wenn fast kein Öl oder keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, geben Sie ein wenig Öl hinein. Geben Sie nun den Zucker in den Topf und lassen ihn ein wenig karamellisieren. Dann das Tomatenmark. Das Tomatenmark soll ebenfalls kräftig braun anbraten, aber nicht schwarz verbrennen. Immer gut mit dem Kochlöffel dabei rühren. Dann mit einem Drittel des dunklen Weißbiers ablöschen. Es bildet sich sofort eine dunkelbraune, dickflüssige und sämige Sauce.

Nun geben Sie den Braten, die Knochen, das Gemüse und die Kräuter im Ganzen hinzu und löschen mit einem weiteren Drittel des Biers ab. Dann geben Sie noch den Gemüsefond hinzu und lassen alles ohne Deckel bei geringer Hitze 1 Stunde köcheln und reduzieren. Wenn die Sauce nach 1 Stunde noch nicht den gewünschten Geschmack hat, geben Sie noch etwas Bier hinzu und lassen alles nochmals 30–60 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken brauchen Sie nicht, die Röststoffe, die Gewürze, das Bier und der Fond bringen genügend Geschmacksstoffe für die Sauce mit.

Kurz vor Ende der Garzeit schälen Sie die Kartoffeln und lassen sie in kochendem Wasser 20 Minuten kochen. Nehmen Sie den Braten heraus, schneiden ihn in Scheiben und richten ihn auf zwei Tellern an. Geben Sie die Kartoffeln hinzu. Sieben Sie die Sauce durch ein großes Küchensieb, so das nur die reine, dunkelbraune Sauce übrigbleibt. Geben Sie genügend von der Sauce über den Braten und die Kartoffeln.

Da von der leckeren Sauce vermutlich noch übrigbleibt, können Sie diese portionsweise einfrieren und für andere Fleischgerichte verwenden.

Gulasch mit Waldpilzen auf Kräuterknödeln

Gulasch mit Pfifferlingen und Maronen auf Kräuterknödeln mit viel leckerer Sauce

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte Waldpilze geordert und angeboten – Pfifferlinge und Maronen. Da habe ich doch glatt zugegriffen und jeweils ein Pfund gekauft. Damit habe ich dieses Gulasch zubereitet, und wenn Sie die Sauce bei geöffnetem Topf gut 2–3 Stdn. köcheln und reduzieren lassen, bekommen Sie eine äußerst schmackhafte Sauce, die Sie mit allen möglichen Beilagen servieren können. Das Gericht ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Schweinegulasch
- 100 g Speck

- 2 große Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote thailändische Chilischote
- 10 g frischer Ingwer
- 100 g Maronen
- 100 g Pfifferlinge
- 1 große Fleischtomate

- 500 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (mindestens 30 % Fett)
- 5 dl Weinbrand
- ½ Zitrone

- 4–5 große Zweige frischer Majoran
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 6 große Blätter frischer Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 6 Kräuterknödel

Zubereitungszeit: 2 1/2 Stdn.

Geben Sie das Olivenöl in einen großen Topf, erhitzen es und braten Sie das Gulasch und den Speck im Olivenöl an. Geben Sie eventuell auch die Speckschwarte des verwendeten Specks hinzu, da dies der Sauce Geschmack gibt. Lassen Sie alles ein paar Minuten köcheln, bis es etwas Brühe gezogen hat. Geben Sie den Weinbrand hinzu und flambieren Sie alles für etwa 30 Sekunden.

Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Streifen und die Knoblauchzehen in feine Scheiben. Geben Sie beides zu dem Gulasch hinzu. Fügen Sie dann den kleingeschnittenen Ingwer, die frischen Kräuter und die Chilischote im Ganzen und das Lorbeerblatt hinzu.

Frische Pfifferlinge und Maronen

Schneiden Sie die Maronen und die Pfifferlinge in dünne Scheiben. Gehen Sie sie zu dem Gulasch hinzu. Dann schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel und geben sie auch noch hinzu.

Löschen Sie das Gulasch mit ½ Liter trockenen Weißwein ab, dazu 200 ml Sahne und 100 ml Gemüsefond. Geben Sie ebenso den Saft der halben Zitrone hinzu. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und lassen alles 2–3 Stdn. bei geringer Hitze im geöffneten Topf köcheln und reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Kräuterknödel zu. Sie können sie natürlich selbst zubereiten, ich habe diesmal jedoch auf Knödel meines Discounters zurückgegriffen.

Vor dem Anrichten nehmen Sie die ganzen Kräuter, die Chilischote und das Lorbeerblatt heraus. Bereiten Sie die Kräuterknödel auf einem großen Teller an, geben das Gulasch hinzu und garnieren alles mit etwas Kräutern.

Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce

Angerichteter Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Pfifferlingrahmsauce

Dies ist ein Braten, wie ich ihn auf meine eigene „klasssische Art“ mindestens einmal im Monat zubereite. Im Bräter im Backofen und mit ganzen Gewürzen im Gewürzsäckchen, die in der Sauce mitköcheln. Das Rezept ist für zwei Personen.

500 g Schweinekrustenbraten mit Speckschwarte, in Rautenform eingeritzt

Zutaten:

- 500 g Schweinekrustenbraten

- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 4 Lauchzwiebeln
- 3 Spitzpaprika
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote thailändische Chilischote

- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- mehrere Zweige frischer Thymian

- 1 TL Korianderkörner
- 2 Kardamomkapseln
- ½ Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- 2 kleine Zimtstangen

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- 20 g Palmzucker
- 1 großer Schuss Weinbrand
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml trockener Weißwein

- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

- 250 g frische Pfifferlinge
- 100–150 ml Crème fraîche (30 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 6–8 mittelgroße Kartoffel

Zubereitungszeit: 1 ½ Stn.

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden sie jeweils in zwei Hälften. Die Lauchzwiebeln schneiden in in zwei gleich große Stücke. Die Spitzpaprika, Knoblauchzehen und die Chilischote lassen Sie ganz. Das Gemüse köchelt nur in der Sauce im Bräter mit, um dem Fleisch und der Sauce Geschmack zu verleihen.

Geben Sie den ganzen Koriander, die Kardamomkapseln, den Sternanis, die Lorbeerblätter, die Zimtstangen, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner und die Nelken in ein Gewürzsäckchen.

Gewürzsäckchen mit Koriander, Kardamom, Sternanis, Lorbeer, Zimt, Wacholderbeeren, Piment und Nelken

Wenn Sie den Palmzucker schon lose gekauft haben, können Sie ihn direkt so verwenden. Ansonsten müssen Sie ihn, wenn er am Stück ist, z.B. mit einer Muskatreibe fein reiben. Würzen Sie den Schweinekrustenbraten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver. Erhitzen Sie Butter im Bräter und braten Sie den Braten auf beiden Seiten darin an. Wenn der Braten genügend angebräunt ist, geben Sie den Palmzucker hinzu. Der Zucker caramelisiert in der Butter und gibt der Sauce ihre braune Farbe. Den Zucker mit dem Kochlöffel kräftig in der Butter verrühren.

Löschen Sie den Braten mit einem großen Schuss Weinbrand ab und flambieren sie alles. Vorsicht, mir hätte es auf diese Weise fast das Gewürzboard abgefackelt, weil die Flammen aus dem Bräter doch sehr hoch steigen. Nach 30 Sek. ist der Alkohol verbrannt und der Geschmack des Weinbrand bleibt in der Sauce zurück. Nun mit dem Gemüsefond und dem trockenen Weißwein ablöschen.

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C auf. Geben Sie nun das

Gemüse, die frischen Kräuter und das Gemüsesäckchen in die Sauce. Stellen Sie den Bräter mit Deckel in den Backofen. Es braucht 10 Min., bis sich die Zutaten und die Sauce auf diese Temperatur erhitzen. Stellen Sie nach diesen 10 Min., wenn die Sauce köchelt, die Temperatur auf 160 °C und garen Sie das Fleisch dann 40 Min.

Während des Garens können Sie die Kartoffeln zubereiten, die bei 10–12 Stück ca. 30 Min. brauchen. Ich kaufe meistens Biokartoffeln, bereite sie mit Schale zu und schneide sie auch auf den Teller mit Schale in Scheiben. Die Pfifferlinge verwenden Sie im Ganzen für die Sauce. Die Pilzrahmsauce können Sie erst zubereiten, wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, da Sie die Sauce vom Braten benötigen. Wenn der Schweinekrustenbraten gegart ist, nehmen Sie das Gewürzsäckchen und das Gemüse aus der Sauce, gießen diese in eine Schüssel ab und halten den Braten warm. Und die gegarten Kartoffeln ebenfalls.

Der rosé gegarte Schweinekrustenbraten nach dem Anschneiden

Braten Sie die Pfifferlinge in einem Topf in Butter an. Lassen

Sie sie ein wenig köcheln und würzen sie dann mit Salz und Pfeffer. Löschen Sie dann mit der Hälfte der Sauce, die sie vom Braten haben, ab. Dann 100–150 ml Crème fraîche hinzugeben und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze bei offenem Topf reduzieren lassen.

Servieren Sie auf je einem großen Teller die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dann den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Schweinekrustenbraten und darüber die Pilzrahmsauce. Das Ganze garnieren Sie ein wenig mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

Indisches Gulasch mit Aprikosen

Indisches Gulasch

Ein indisches Gericht, das viel Chili enthält und ziemlich scharf ist. Das Fleisch und die Pilze passen sehr gut zu den Aprikosen und den scharfen Chlilpasten – süß und scharf wirkt dann zusammen harmonisch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

• 500 g Schweinefleisch
• 200 g Pilze (Stockschwämmchen, Shiitakepilze, Champignons oder Pfifferlinge, frisch oder aus der Dose)
• 1 große Zwiebel
• 4 Knoblauchzehen
• 1 Lauchzwiebel
• 8–10 Aprikosenhälften aus der Dose
• 3 EL indische Tikka-Paste (aus dem Asia-Shop)
• 1 EL indische Tandoori-Paste (aus dem Asia-Shop)
• 200 ml Wasser

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel klein schneiden. Zusammen mit dem Gulasch und den Pilzen im heißen Öl anbraten. Köcheln lassen, damit sich Flüssigkeit ansammelt. Aprikosenhälften, Tikka- und Tandoori-Paste und das Wasser hinzugeben. 20–30 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Basmatireis.

Verwundert, dass hier keine Chilischoten hinzugefügt werden? Das lässt sich ganz schnell klären, wenn man auf dem Glas der indischen Tandoori-Paste auf die Bestandteile schaut. Hauptbestandteil: 90 % Chili! ;–)