Geschmorte Schweineschulter in Bratenfond mit Salzkartoffeln

Wenn Sie Fleischesser sind, dann finden Sie sicherlich an einem lange geschmorten, leckeren und butterzarten Braten gern Gefallen. Und sind auch etwas Fett in Form der mitgeschmorten Schwarte nicht abgeneigt. Denn Fett ist ein Geschmacksträger und macht den Braten insgesamt weich und saftig. Man kann ziemlich schnell herausfinden, wo sich die recht trockenen Stellen eines Bratens befinden. Es sind die Fleischpartien, die eben nicht mit etwas Fett durchzogen sind.

Dieser Schweinebraten wird in selbst zubereitetem Bratenfond 3 Stunden geschmort. Danach ist das Fleisch so zart, dass man es fast nicht mit der Küchenzange auf die Teller bekommt, ohne dass es zerfällt. Und man braucht definitiv kein Messer für

das Fleisch, es lässt sich problemlos mit der Gabel zerzupfen.

Als Beilage gibt es bei diesem Braten einfache Salzkartoffeln dazu. Diese dürfen natürlich unbedingt in einem Saucenspiegel mit der leckeren, würzigen und dunklen Sauce schwimmen.

Für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (ohne Knochen, mit Schwarte)
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 500 ml Bratenfond
- Steakgewürzmischung
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Braten längs in zwei gleichgroße Stücke zerteilen.

Auf beiden Seiten mit der Steakgewürzmischung würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten. Fond dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Jeweils ein Bratenstück auf einen Teller geben. Kartoffeln dazu verteilen. Kartoffeln noch etwas nachsalzen. Großzügig Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!