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!

Schulterbraten in Bier-Merrettich-Sauce auf Pasta



Herrlicher Braten mit Champignons, Pasta und Sauce

Ich hatte ja noch eine Flasche Hefeweißbier übrig. Für die Zubereitung wählte ich einen Schweineschulterbraten mit Knochen, etwa 600 g schwer, eine 3–4 cm dicke Scheibe mit Kruste. Da ich auch noch Meerrettich-Frischkäse übrig hatte, versuchte ich diese Variante, mit dem Bier und Frischkäse eine schmackhafte Sauce zuzubereiten. Eine halbe Peperoni, im Ganzen in der Sauce mitgegart, liefert etwas Schärfe. Für mehr Aroma sorgen frische Kräuter wie Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Letztere Zutaten werden nach dem Garen wieder aus der Sauce genommen. Dazu gibt es Hörnchennudeln als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (mit Knochen)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 große, weiße Champignons
- ½ Peperoni
- 0,33 l Hefeweißbier
- 150 g Meerettich-Frischkäse
- 1 Scheibe Zitrone (Bio, mit Schale)
- 2 frische Lorbeerblätter
- einige Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und im Ganzen lassen. Champignons vierteln. Zitronenscheibe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten auf beiden Seiten jeweils einige Minuten anbraten, damit er ein wenig kross wird. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte

und Knoblauch darin etwas andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Braten hinzugeben, ebenso den mittlerweile ausgetretenen Bratensaft. Mit dem Bier ablöschen. Frischkäse dazugeben und im Bier auflösen. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter im Ganzen dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Braten herausnehmen, den Knochen entfernen und den Braten halbieren. Entweder den Braten warmstellen und die Sauce alleine reduzieren. Oder der Einfachheit halber den Braten in die Sauce zurücklegen und dann die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 Minuten reduzieren.



Schmeckt sehr lecker

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Bratenstücke auf zwei Teller geben, Pasta daneben geben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Schulterbraten mit Mozzarella und Weinsauerkraut



Mit Mozzarella überbackener Braten und Sauerkraut

Vom Schulterbraten hatte ich eine etwa 5–6 cm dicke Scheibe mit Knochen gekauft, die 600 g wog. Zubereitet habe ich sie ganz klassisch mit einer Sauce aus Rotwein und Bratenfond. Zusätzliches Aroma geben gemahlener Kreuzkümmel und ein mitgegarter Rosmarinzweig, etwas Schärfe eine Chilischote, die ich im Ganzen mitkochte. Die Schulterbratenscheibe habe ich mit etwas Mozzarella im Backofen überbacken. Die sehr schmackhafte Sauce kommt bei dem Gericht leider nicht so sehr zur Geltung, will man nicht unnötigerweise das Sauerkraut darin ertränken.

Beim Sauerkraut habe ich auf fertig zubereitetes zurückgegriffen, das ich aber mit Wacholderberen, Kümmel und

Lorbeerblättern verfeinert habe.

Das Gericht ist für eine Person mit großem Appetit, wenn man etwas mehr Sauerkraut zubereitet, kann man die Bratenscheibe auch in zwei Portionen teilen und das Gericht auf zwei Tellern für zwei Personen servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Schweineschulterbraten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 ml trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- 125 g Mozzarella (1 Kugel)
- 125 g Weinsauerkraut
- 6 Wacholderbeeren
- Kümmel
- 2 frische Lorbeerblätter
- ½ TL Kreuzkümmel
- edelsüßes Paprikapulver
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schulterbraten auf beiden Seiten mit Paprikapulver, gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Bratenscheibe auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und das Gemüse im Öl anbraten. Braten wieder hineingeben und mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben.

Dann Chilischote und Rosmarinzweig dazugeben. Ebenso Kreuzkümmel. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Danach Chilischote und Rosmarinzweig herausnehmen und Sauce abschmecken

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Sauerkraut darin etwas andünsten. Dann 300 ml Wasser dazugeben. 6 Wacholderbeeren, eine Prise Kümmel und zwei Lorbeerblätter für etwas Würze hinzugeben. Zugedeckt etwa 10 Minuten garen.

Backofengrill auf 220 ºC erhitzen. Bratenscheibe in eine Auflaufform geben, Sauce dabei warmhalten. Mozzarella in drei flache Scheiben schneiden, auf den Braten legen und den Braten einige Minuten auf oberster Ebene im Backofen überbacken. Der Mozzarella verträgt gern 4–5 Minuten bei dieser Temperatur, bis er verläuft und leicht gebräunt ist.

Beim Sauerkraut Lorbeerblätter entfernen und – wenn gewünscht – die Wacholderbeeren. Überbackene Bratenscheibe auf einen Teller geben, Sauce dazugeben und das Sauerkraut daneben.