

# Bayerischer Schweinsbraten von Schweinebauch



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Wir haben ein tolles traditionell-bayerisches Rezept für einen leckeren **Bayerischen Schweinsbraten vom Schweinebauch**.

Es gibt nix Feiners, wia a Schweiners

Die alte Redensart aus Bayern besagt, dass es nichts Schmackhafteres gibt, als Gerichte aus Schweinefleisch. In der Regel wird beim Schweinebraten die Schulter verarbeitet. Wer es lieber etwas saftiger hat, sollte zu Schweinebauch greifen. Gutes Essen muss nicht immer kompliziert sein. Der rustikale, leckere Braten ist im Handumdrehen zubereitet, erschwinglich und einfach auf althergebrachte Weise lecker!

Die Zeitschrift „Die Zeit“ witzelt, das „**Bayerische Kochbuch**“ von Maria Hofmann streitet sich im Ranking der beliebtesten Bücher mit der „Bibel“ um Platz 1 der Bestsellerliste. In dem Must Have der Bayerischen Küche heißt es zur **perfekten Kruste** für den Schweinebraten:

Um knusprige Schwarte zu erhalten, diese unmittelbar vor Ende der Garzeit mehrmals mit kaltem Wasser oder Bier bestreichen und noch kurz in der heißen Röhre überbraten.

Klassisch wird byrisches Bier für die Zubereitung verwendet, genauso gut klappt es mit Bratenfond und kaltem Wasser.

## **Zutaten**

- 1,2 kg Schweinefleisch aus dem Bauch mit Schwarte, ohne Knochen gewaschen
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Karotte, grob gewürfelt
- 100 g Knollen Sellerie, grob gewürfelt
- 0,5 l brauner Schweinebratenfond oder Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Kümmelsamen, gemischt

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Schwarte mit einem sehr scharfes Fleischmesser, (Prima geht es mit einem Tapetenmesser) rautenförmig 1,5 cm einschneiden. Den Backofen auf 175 ° C Ober - Unterhitze vorheizen.

### **Schritt2**

Den Braten von allen Seiten mit der Gewürzmischung, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Kümmelsamen würzen. Mit der ein geschnittenen Schwarte nach oben in den Bräter geben und das Röstgemüse drum herum verteilen. Mit Schweinebratenfond oder Fleischbrühe, 1,5 cm hoch aufgießen. (In Bayern verwendet man dafür braunes Bier).

### **Schritt3**

Auf die mittlere Schiene des Backofen etwa 90 min. schieben. Die die Schwarte ab und zu mit dem Bratenfond oder kaltem Wasser begießen um eine knusprige Kruste zu erhalten.

### **Schritt4**

Den Braten / Schwarte noch einmal bei 200 ° C Oberhitze grillen. Den Bratenfond passieren und auf die benötigte Menge einkochen. Herzhaft nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden.

## **Schweinsbraten als Teil der Bayerischen Küche**

Die bayerische Küche hat in aller Welt einen guten Ruf und etwas bodenständig ursprüngliches. Deftig muss sie sein und traditionell, eben urdeutsch.

Besonderheiten der bayerischen Küche sind:

Eine Vielzahl von Sülzen, süß und sauer zubereitet Die ländliche Bevölkerung verwendete dabei

früher so gut wie alle Teile des Schlachttieres - von Kopf bis Fuß über die Innereien.

**Rezeptart:** Bayerisch, Deutsche Küche, Fleischgerichte, Schweinefleisch **Tags:** althergebracht, bayerische küche, bürgerlich, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrischer-schweinsbraten-schweinebauch/>