



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl

Schweinerollbraten in Pale Ale mit Rosenkohl

Zubereitungsdauer ca. 120 min
Für 4 Personen

Zutaten

1.5 kg Schweineschulter,
gerollt & gebunden
½ Bund Thymian
1 Bund Suppengemüse (Zwiebel,
Kohl, Sellerie, Karotte)
2 EL grobkörniger Senf
500 ml Pale Ale
500 g Rosenkohl
2 kleine Radicchio
1 EL Butterschmalz oder Ghee
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium



Zubereitung

Schweineschulter präparieren

Die Schweineschulter vom Metzger so aufschneiden lassen, dass man eine schöne Rolle daraus drehen kann. Den Thymian und den Senf auf der Innenseite verstreichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Aufrollen und mit Küchengarn gut zusammenschnüren.

Gemüse im Schmortopf mit Bier übergießen

Das Suppengemüse in einen Gusseisen-Bräter oder einen Römertopf geben und mit dem Pale Ale übergießen. Den gebundenen Braten darauf platzieren mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Alles für 2 Stunden schmoren

Den Schmortopf mit geschlossenem Deckel in die untere Hälfte des Backofens schieben und 60 Min. bei 220 °C schmoren. Danach Temperatur auf 180 °C reduzieren und für weitere 60 Minuten fertig garen.

Radicchio & Rosenkohl rüsten

In der Zwischenzeit den Radicchio und Rosenkohl rüsten. 10 Min. vor Ende der Garzeit des Bratens eine Pfanne mit Butterschmalz oder Ghee erhitzen.

Rosenkohl anbraten & Radicchio kurz mit blanchieren

Den Rosenkohl anbraten bis er gar ist, dann den Radicchio in kleine Blätter zupfen und über den Rosenkohl legen. Nun 2 Esslöffel des Braten-Jus in die Pfanne geben, Deckel drauf und für 2 Min. blanchieren.

Braten-Jus zur Sosse abbinden & reduzieren

Braten aus dem Schmortopf nehmen, die Sosse durch ein Sieb giessen und mit Butter oder Stärke abbinden. Die Sosse in einem Topf auf heisser Flamme reduzieren.

Anrichten & servieren

Braten, Gemüse und Sosse anrichten, sofort servieren.