

gerollter Schweinbauch

Zutaten (10-12 Portionen)

2,5 - 3 kg Schweinebauch am Stück (ohne Knochen)

Salz

0,3 l Bier

1 Bund glatte Petersilie Pfeffer

1/8 l Brühe (Instant)

2 EL Senf

4 EL Öl

(1 - 2 EL Saucenbindemittel)

2 TL Sambal Olek

200 g Zwiebeln

Zubereitung

Petersilie waschen und mit Senf und Sambal Olek verrühren. Schweineschwarte gut einritzen. Fleisch salzen, pfeffern und die Innenseite mit der Senfpaste bestreichen. Schweinebauch aufrollen (tierisch glitschig - ggf. mit Rouladenpickern vorläufig in Form halten) und mit (Fleisch-)Faden zusammenbinden. Öl auf die Saftpfanne des Backofens geben und Fleisch darauf legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde garen (ohne zu wenden).

In der Zwischenzeit Zwiebeln pellen, achteln und (wenn vorhanden) mit den Knochen nach der Stunde zum Fleisch geben.

Mit der Brühe ablöschen und noch 40 Minuten weitergaren, dabei mit Bier begießen.

Fertig ist der Braten!

Aus dem Bratensaft im Ofen kann man noch eine prima Soße machen:

Fleisch warm stellen (im ausgeschalteten Ofen). Bratensaft mit den Zwiebeln durch ein Sieb streichen, mit 1 - 2 EL Saucenbindemitteln binden und nachwürzen.