Schweinebraten (für 4–6 Personen) · ca. 3 Std.

Ein klassischer Schweinebraten mit knuspriger Kruste, geschmort in Dunkelbier.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen												
2 Zwiebeln	schälen, grob würfeln	in geölter Bratreine ca. 20 Min. im Ofen bräunen	mit Wasser ablöschen	Schwarte nach unten in die Flüssigkeit legen	Fleischseite salzen und pfeffern	ca. 30 Min. im Ofen schmoren	Schwarte rautenförmig einschneiden, Schwarte nach oben legen, salzen, pfeffern	ca. 2 Std. garen, nach und nach Bier (ggf. Wasser) angießen	Braten herausnehmen, auf dem Ofengitter knusprig werden lassen (ggf. 240 °C Oberhitze)	Fond durchs Sieb in einen Topf passieren, Gemüse gut durchdrücken	etwas einköcheln, entfetten, mit Salz und Pfeffer abschmecken	in Scheiben mit Soße servieren
2 Möhren	schälen, grob würfeln											
150 g Knollensellerie	schälen, grob würfeln											
1–2 EL Öl												
ca. 250 ml Wasser												
1,5 kg Schweineschulter	abbrausen, trocken tupfen											
Salz, frisch gemahlener Pfeffer												
500 ml Dunkelbier												

Quelle: Frankfurter Allgemeine Zeitung