

Kochtipps
vom
Metzger-
meister

SEIT **METZGER**
HILS 1864
EIN STÜCK HEIMAT



GEBRATENES
SPANFERKEL
MIT GEMÜSE
IN BIERSAUCE

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

Spanferkelschulter ca. 1,2 kg, 6 Schalotten, 4 Möhren, 2 Knoblauchzehen, 3 Petersilienwurzeln, 300g Sellerie, 200 ml dunkles Bier, 600 ml Fleischfond, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl, Butter,

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln putzen und in große Stücke schneiden.
3. Das Gemüse auf ein eingefettetes tiefes Backblech geben und das Fleisch darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten braten. Das etwas Fond angießen und weitere 60 Minuten schmoren. Dabei nach und nach den restlichen Fond angießen. Das Gemüse ab und zu wenden und gegen Ende der Garzeit die Schwarte nach und nach mit Bier übergießen. Zuletzt den Ofen auf 220°C hoch schalten und so lange weitergaren bis eine knusprige Kruste entstanden ist. Das Fleisch herausheben und den Bratensatz mit etwas Bler lösen, dann die Sauce durch ein Sieb in eine Kasserolle passieren, dabei das Gemüse vorsichtig auf eine Platte legen. Die Sauce kurz aufkochen lassen, dann von der Herdplatte ziehen. 2 TL Butter hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit der Sauce beträufeln, die Spanferkelschulter darauf anrichten und mit der restlichen Sauce servieren. Beilagenempfehlung: Knödel, Rahmsauerkraut mit Speck.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de