



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## **Schweinebraten an Honigglasur**

(Rezept für 4 Personen)

### Zutaten:

1 kg Schweinebraten, aus der Schulter mit Schwarte, vom Fleischer eingekerbt  
1 große Zwiebel  
4 Möhren  
4 Kartoffeln  
1 Prise Macis (Muskatblüte)  
2 Knoblauchzehen  
1 Messersp. Cayennepfeffer  
8 Nelken  
300 ml Rinderbrühe- oder Fonds  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Pfefferkörner  
4 Wacholderbeeren  
1 EL Salz  
1 EL Honig  
1 EL Butter  
Bratöl

### Zubereitung:

Nehmen Sie den Braten ca. 1 Std. vor Bratbeginn aus der Kühlung.

Heizen Sie den Ofen bitte auf 140° vor. Tupfen Sie das Fleisch gut trocken und reiben es mit etwas Salz gut ein. Erhitzen Sie den Rinderfonds oder die Rinderbrühe und geben die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, dem Macis und den Cayennepfeffer in die Brühe und lassen alles kurz ziehen.

Geben Sie das Bratöl in den Bräter und braten das Fleisch zuerst auf der Schwarte scharf an. Danach wird der Braten von allen Seiten noch leicht angebraten.

Nun wird mit der heißen Gewürzbrühe abgelöscht und der Bräter für ca. 2 Stunden, mit der Schwarte nach oben, in den Ofen gegeben. Schließen Sie den Bräter mit dem dazugehörigen Deckel und begießen Sie das Fleisch immer wieder regelmäßig mit dem Bratensaft.

Nach Ablauf einer Stunde werden die Möhren, die Zwiebeln und die Kartoffeln in Stücke geschnitten, sowie die Knoblauchzehen geschält. Das ganze Gemüse wird in einer Pfanne leicht angebraten und zum Braten gegeben.

20 Minuten vor Ende der Garzeit wird der Braten folgendermaßen glasiert:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, das restliche Salz darin auflösen und den Honig unterrühren. Mit dieser Glasur wird die Schwarte nun mehrmals bestrichen.

Die Nelken werden jetzt auch in die Schwarte gesteckt, gleichzeitig wird der Ofen auf 200° erhöht, und falls vorhanden, die Funktion der Oberhitze zugeschaltet. Der Deckel sollte nun auch entfernt werden, damit die Schwarte schön kross werden kann.

Nach Ablauf der 2 Stunden kann der Braten im Ofen noch für ca. 10 Minuten ruhen und wird anschließend mit dem Gemüse und dem im Bratensaft gegarten Kartoffeln serviert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: 2 Stunden und 30 Minuten.