



Schweinebraten in Biersoße aus dem Slowcooker

Meltd in your mouth... So zart und saftig kann ein Schweinebraten sein.

Das Rezept ist für einen Slowcooker (3,5 Liter) geschrieben, lässt sich aber auch für einen normalen Kochtopf übertragen.

Zutaten

- 1-1,7 Kg Schweinebraten oder Schweinehals (ohne Schwarte)
- 1 L dunkles Bier
- 4-8 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel

Zubereitung

Die Sau salzen und pfeffern. Dann die Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln, bei den Zwiebeln lieber eine mehr nehmen als zu wenige.

Einen Topf oder Pfanne erhitzen und die Sau im Olivenöl von allen Seiten anbraten (nicht zu heftig wegen dem Pfeffer). Die gebräunte Sau dann in den Slowcooker legen und die Zwiebeln ordentlich anbraten, zum Schluss noch den Knoblauch dazu. Das Ganze dann mit etwas Bier ablöschen und alles zur Sau in den Slowcooker packen.

Den Slowcooker mit dem restlichen Bier auffüllen und den Schweinebraten auf der Stufe Low (ca. 65° C) für 8 bis 14 Stunden kochen lassen. Hin und Wieder mal wenden. Dann noch 1 bis 2 EL Kümmel in einen Teebeutel geben und mit in die Soße hängen.

Falls es schneller gehen muss, kann man auch auf High kochen. Hier aber drauf achten, dass keine Zwiebeln am Rand kleben, die brennen sonst an.

Zum Schluss den Schweinebraten aus dem Slowcooker entnehmen (obacht, die zerfällt) und die Soße mit einem Pürierstab bearbeiten und mit Salz, Pfeffer und Soßenpulver abschmecken. Alternativ kann auch die [Kräuterpaste](#) verwendet werden.



Schweinebraten-und-Bier



Schweinebraten-gepfeffert



Schweinebraten-angebraten