



Hauptspeise



Schweinebauch in Dunkelbiersauce

mit Schupfnudeln

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 180 min Kochzeit

🔥 1.178 kcal pro Portion

••° Mittel

📖 Deutsche Küche



Zutaten

4 Portionen

1.000 g Deutscher frischer Schweinebauch mit Knochen

1 Pck Suppengrün

1 Zwiebel

1 Tl Kümmel, ganz

2 Lorbeerblätter

1 El Tomatenmark

300 ml Dunkelbier

150 ml Rinderfond

500 g Schupfnudeln

1 Bund Schnittlauch

1 Saucenbinder, dunkel

Butter zum Braten

Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Einen Topf 2cm hoch mit Wasser füllen. Mit einem scharfen Messer die Schwarte des Schweinebauchs rautenförmig 0,5cm tief einschneiden. Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hinein setzen und ca. 15 Min. leicht köcheln.
- 2 Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Suppengrün abwaschen und grob würfeln. Zwiebel samt Schale grob würfeln.
- 3 In einem Bräter etwas Öl erhitzen. Suppengrün und Zwiebel anbraten. Kümmel und Lorbeerblätter hinzugeben. Tomatenmark einrühren. Mit Dunkelbier und Rinderfond ablöschen. Schweinebauch aus dem Topf nehmen. Mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bräter für ca. 2-2,5 Std. in den Ofen geben. Hin und wieder etwas Dunkelbier-Sud mit einem Löffel über der die Schwarte gießen. Je nach Knusprigkeit

der Schwarte 30 Min. mehr oder weniger garen.

- 4 In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Schupfnudeln darin goldbraun braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und hinzugeben.
- 5 Bräter aus dem Ofen holen. Schweinebauch aus dem Bräter holen. Ofen ausschalten, Schweinebauch im Ofen warm halten. Restlichen Inhalt aus dem Bräter durch ein Sieb schütten, Sauce auffangen. Sauce in einem kleinen Topf erneut erhitzen. Mit Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Schwarte in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schupfnudeln und der Sauce auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	944kJ / 225kcal	4.956kJ / 1.178kcal
Fett	11g	57g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	46g
Kohlenhydrate	18g	94g
davon Zucker	0g	2g
Eiweiß	12g	64g
Salz	1g	3g