

Bierfleisch mit Schmorzwiebeln & Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Bierfleisch:

1 kg Schweinenacken
4 EL Tomatenmark
½ Liter dunkles Bier (Aventinus von Schneider Weisse)
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Senf, Majoran

Schmorzwiebeln:

400 g Zwiebeln
etwas dunkles Bier
Zucker

Bratkartoffeln:

1,2 kg Kartoffeln
200 g Speck
Öl zum Anbraten
Kümmel, Majoran, Paprika
Petersilie oder Frühlingslauch (zum Garnieren)



Der Schweinenacken wird bereits zwei Tage vorher vorbereitet: Häute und Fette entfernen, der Länge nach in drei gleich große Streifen schneiden. Das Fleisch wird in einem halben Liter Dunkelbier eingelegt und mit Salz, Pfeffer, Senf, Kümmel, Knoblauch und Majoran gewürzt. Für zwei Tage abgedeckt und kühl durchziehen lassen.

Für die Bratkartoffeln werde die Kartoffeln ordentlich gewaschen und in Salzwasser, mit Kümmel gewürzt, weichgekocht.

Die Nackenstreifen werden aus dem Biersud herausgenommen und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf angebraten. Anschließend mit Tomatenmark und Senf bestreichen und mit der Dunkelbiermarinade angießen. Zugedeckt bei 150° C Umluft für ca. 40 Minuten im Ofen garen.

Währenddessen werden die gekochten Kartoffeln in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne goldbraun gebraten. Den in Streifen oder Würfel geschnittenen Speck hinzugeben und mit Kümmel, Salz, Paprika und Majoran abschmecken. Unter die Bratkartoffeln können nach Belieben frische, gehakte Petersilie oder Frühlingszwiebeln untergehoben werden.

Für die Schmorzwiebeln werden zunächst 400 Gramm Zwiebeln geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten. Anschließend die Zwiebeln in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker anbraten, mit Dunkelbier ablöschen und schmoren lassen.

Zum Schluss wird das Fleisch aus dem Ofen genommen, die Soße gebunden und durch ein Sieb gegossen. Den zartrosa Schweinenacken in Medaillons schneiden, auf dem Teller anrichten, mit Schmorzwiebeln abdecken und die Bratkartoffeln hinzugeben. Das Ganze mit der herzhaften Soße nappieren und etwas Petersilie als Garnitur verwenden.

