Bayrischer Bierbraten

gefüllter Schweinebraten mit Biersauce

Zutaten:

ca. 1,5 KG Schweinerücken (Schweinlachse)
4 Krautwürstchen (oder andere grobe Bratwürstchen)
100g geriebener Emmentaler
(Alternative könnt ihr auch einen fertig gefüllten Braten bei Eurem Metzger holen)
2 - 2,5 l Bier
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Pastinake
1 Pack Suppengrün (3 Möhren, 1 Stange Lauch, eine Ecke Sellerie)
Petersilie
3 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
400 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
Old School Griller Kräuter oder Gewürze nach Wahl
etwas Öl
etwas Zucker
Mehlschwitze oder Saucenbinder

Zubereitung:

Den Darm der Krautwürste (oder groben Bratwürste) aufschneiden und die Füllung aus dem Darm entfernen und in eine Schüssel tun. Den geriebenen Emmentaler zugeben und das ganze gut durch Mengen. Die Schweinelachse mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden und flach ausbreiten.
Die Krautwurst-Käse-Masse darauf gleichmäßig verteilen. Am Anfang ca. 2 cm und am Ende ca. 5 cm der ausgebreiteten Schweinlachse frei lassen.
Nun mit etwas Zug den Braten fest zusammenrollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten zusammen binden. Alternative könnt ihr Euch natürlich auch einen fertig gewickelten Rollbraten beim Metzger kaufen, dann beginnt ihr Erst mit dem nächsten folgenden Schritt.

Eine Schüssel in der Euer braten passt, die aber nicht viel zu groß ist nehmen (davon ist abhängig wieviel Bier ihr benötigt) und in der Schüssel einen 1/2 - 1 Liter Bier geben und mit dem Oldschool Griller RUB oder einem anderer Gewürz Mischung Euerer Wahl verrühren. Den Braten nun in die Biermischung geben so das er ganz bedeckt ist, ggf. weiteres Bier auffüllen. Das ganze kommt nun für mind. 6 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank und darf dort durch ziehen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Grobe Stücke schneiden, mit den Möhren, dem Sellerie & der Pastinake eben so verfahren. Den Lauch putzen und in Streifen schneiden. Den Grill vorheizen.

Den Rollbraten aus dem Bier nehmen, mit einem Tuch trocken tupfen mit Salz, Pfeffer und etwas Oldschool Griller Kräuter (oder Gewürz Mischung nach Wahl) ringsum würzen. Eine Feuerfeste form auf den Grill stellen etwas Öl hineingeben und den Braten ringsum scharf anbraten.

Den Braten aus der Form nehmen, daneben auf den Grillrost legen (bei geringer Hitze). Nun machen wir den Sauce Ansatz hier für in der Feuerfesten Form in etwas Öl das Gemüse (Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie, Pastinake, Knoblauch) scharf anbraten, das Gemüse soll schon dunkel gebraten werden, aber nicht verbrannt. Die Röstaromen des Gemüse geben nämlich die Dunkle Sauce Farbe. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit der Rinderbrühe ablöschen, die Lorbeerblätter zugeben. Nun wird der Braten auf das Gemüsebett gelegt, wandert in den indirekten Bereich des Grills und bleibt hier bei 220-250°C für ca. 1 Stunde mit geschlossenen Deckel liegen.

Nach einer Stunde wird nun 1/2 Liter Bier zu dem Saucen Ansatz gekippt.
Nach weiteren 20-25 Minuten, nehmt ihr den Braten aus der Form und tut die Sauce durch ein Sieb in einen Topf umfüllen. Das Gemüse aus dem Sieb könnt ihr nun wieder in die Form tun, mit einem Schluck Wasser und dort den Braten wieder darauf betten. Der Braten wird nun im Grill auf Kerntemperatur von 75°C gezogen. Bei uns hat der Braten insgesamt knapp 2 Stunden dafür benötigt.

Die Sauce im Topf aufkochen, mit Salz Pfeffer etwas Zucker und ggf. noch einem Schuss Bier abschmecken und mit Mehlschwitze oder Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz andicken. Den Braten anschneiden und mit Sauce und gewünschten Beilagen servieren. Guten Appetit