

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Krosse Schweineschulter

Zutaten (für 4 Personen)

1,2 kg Schweineschulter mit Schwarte
Salz
geschroteter Pfeffer
5 dl Kalbsfond
2,5 dl naturtrüber Apfelsaft
4 Karotten
1 Stange Stangensellerie
2 Gemüsezwiebeln
2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

Rezept aus:

Stefan Wiertz
«Fleisch satt!»
Südwest Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

L. Ellert, G. Halbper, E. Ruckser
«Fleisches Lust»,
Collection Rolf Heyne Verlag

W. Müller
«Schwein»,
Umschau Verlag

D. Hay
«Rind, Lamm und Schwein»,
AT Verlag

«Das grosse Fleischbuch»,
Edition Fackelträger

J. Reis de Matos
«Schwein & Sohn»,
Christian Verlag

«Das grosse Buch vom Fleisch»,
Teubner Verlag

Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Schweineschulter kalt abspülen,
trockentupfen, mit etwas Salz und Pfefferschrot
auf der Fettseite einreiben und auf ein tiefes
Blech legen (Schwarte nach unten).

Das Fleisch im Backofen etwa 10 Min. garen.
Anschliessend mit Kalbsfond und Apfelsaft
übergossen und nochmals 20 Min. weitergaren.

Inzwischen die Karotten schälen. Stangensellerie
waschen, putzen und ebenso wie die Karotten in
Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in
Stifte schneiden. Äpfel schälen, halbieren, vom
Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch grob
würfeln.

Nach 20 Min. die Schulter mit der Schwarte nach
oben drehen und die restlichen Zutaten auf das
tiefe Blech geben. Die Temperatur auf 220° C
erhöhen und das Fleisch im Backofen etwa 40
Min. weitergaren, dabei immer wieder mit dem
Bratensud vom Blech übergossen.