



Glasierte Schweineschulter

Aprikose / Thymian / Händöpfel / Karamelspeck



4-6 Personen

ZUTATEN

- 1,5 kg Schweineschulter
Am besten direkt beim Metzger
einbinden lassen
- 500 g Wurzelgemüse
- 100 g Zwiebel
- 200 g Aprikosen frisch
- 2 dl Rotwein (schön kräftig)
- 500 g Kalbsknochen (Markbeine)
für eure Sauce
- 100 g Tomatenmark
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 6 Bauchspecktranchen
- 20 g Puderzucker

Lorbeerblätter, Nelken, Piment, Grobes Salz,
Pfefferkörner, Thymian

ZUBEREITUNG

Zuallererst rüstet ihr euer Gemüse und röstet die Knochen scharf im Ofen an. Nebenbei mariniert ihr euer Fleisch. Danach bratet ihr euren Schulterbraten von allen Seiten in der Pfanne an. Nehmt das Fleischstück heraus und röstet nun euer Gemüse, die Aprikosen und eure Gewürze wie Piment, Nelken, Lorbeer und Pfefferkörner in der Pfanne, um Ihr volles Aroma zu entfalten. Gebt euer Tomatenmark und auch eure Konfi hinzu und vermischt alles gut. Sobald der Zucker aus der Konfitüre zu karamelisieren beginnt, löscht es mit Rotwein und einem guten Schluck Gemüse oder Kalbsbouillon ab. Gebt nun alles auf ein Backblech, gebt die gerösteten Knochen hinzu und schiebt euren Schulterbraten auf einem Gitter über eurer Sauce in den Ofen. So kann die Sauce mit all euren Zutaten einköcheln und der Bratensaft der Schulter verfeinert eure Sauce. Bepinselt in regelmässigen Abständen euren Braten mit der Sauce, um ihn zu Glasieren und ihn nicht austrocknen zu lassen.

Nach ca. 3 Std. bei 100°C habt ihr eine perfekte Kerntemperatur von 71°C in eurem Bratenstück erreicht. Je nach dicke der Schulter kann dies allerdings länger oder kürzer dauern. Darum empfiehlt es sich immer einen Kernsensor zu verwenden. Nachdem ihr 71°C Kerntemperatur erreicht habt, schaltet den Ofen aus und gebt eurem Braten 10 Minuten Zeit, zum durchziehen. In der Zeit, passiert ihr eurer Sauce und köchelt diese auf die gewünschte Konsistenz ein. Abschmecken nicht vergessen.



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)

En Guetä!