

# Schweinebraten mit Dunkelbiersauce im Slow-Cooker



## Zutaten für 4-5 Personen:

1 kg Schweinenackenbraten ohne Knochen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL neutrales Öl  
2 Gemüsezwiebeln  
1 größere Karotte  
1 dünne Scheibe Sellerie  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
1 geh. EL mittelscharfer Senf  
gemahlener Kümmel  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
300 ml dunkles Bier  
1 TL süßer Senf  
kalte Butterflöckchen

1. Den Schweinenackenbraten kräftig salzen und in 1 EL neutralem Öl auf jeder Seite ca. 2 min bei etwas größerer Hitze anbraten.  
2. Gemüsezwiebeln und eine größere Karotte würfeln, eine dünne Scheibe Sellerie und 2 Knoblauchzehen in sehr feine Würfel schneiden und alles im verbliebenen Bratfett weich dünsten, für ca. 8-10 Minuten. 1 EL Tomatenmark mit-schwitzen lassen.  
3. Den Braten pfeffern, mit gemahlenem Kümmel würzen und mit einem gehäuften EL mittelscharfem Senf einstreichen.

4. Das Gemüse mit 100 ml kräftiger Gemüsebrühe und 300 ml Dunkelbier ablöschen und das Fleisch damit begießen.  
5. 7,5 Stunden auf Stellung low garen, dann 30 min auf Stellung high.  
6. Fleisch im Backofen bei 100° in Alufolie ruhen lassen. Die Sauce abpassieren, nach Geschmack einköcheln, mit 1 TL süßem Senf nachwürzen und mit kalten Butterflöckchen montieren.

## Hinweise:

Die Sauce ist eventuell zu flüssig, deshalb einköcheln oder mit Speisestärke binden. Eventuell auch mit dem Gemüse mixen.

Als Beilage wählt man am besten Semmel- oder Kartoffelknödel sowie bayerischen Gurkensalat.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 8h 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023