

# Spanferkelkeule mit Zwiebeln in Biersauce

Kategorie:	07) Fleischgerichte	Vorbereitungszeit:	00:20		
Rezept Nr	838	Saison:	außer Hochsomme	Garzeiten:	3:30
Portionen:	10	Standzeiten:	00:00		

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Petersilienwurzeln	4 Stück	mittelgroß	
Bier	0,75 Liter	Dunkles Bier aber auch Weißbier oder Pils	
Lorbeerblätter	3 Stück		
Pfefferkörner	1 handvoll	schwarz	
Demi Glace			
Salz/Pfeffer			
Rosmarinzweige	4 Stück		
Wilder Fenchel	2 Zweige	Wer mag auch etwas mehr	
Zwiebeln	10 Stück	mittelgroß, Haushalts- oder Roscoffzw.	<a href="#">Roscoffzwiebeln</a>
Karotten	4 Stück		
Knoblauchzehen	5 Stück	ungeschält	
Sellerie	250 Gramm		
Spanferkel	2,5 kg	Keule mit Knochen	

## Zubereitung

1. Die Haut der Keule in Rauten oder Quadrate einschneiden. Mit grobem Salz und Pfeffer aus der Mühle auf allen Seiten einreiben..
2. Die Gemüse waschen, klein schneiden und auf dem Boden einer Bratraine auslegen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Rosmarinzweige hinzufügen.
3. Die Keule auf das Gemüse setzen, evtl. mit etwas Olivenöl beträufeln und in den auf 170° vorgeheizten Ofen schieben (Ober-Unterhitze). Eine Keule mit Knochen benötigt ungefähr 3 - 3:30 Stunden bis sie gar ist.
4. Zwiebeln von den äußeren, trockenen und evtl. schmutzigen Schalen befreien, halbieren und in die Raine zum Fleisch geben und mitbraten..
5. Wenn die Keule beginnt Farbe anzunehmen und die Gemüse anfangen zu braten, zuerst etwas Bratenfond bzw. Demi-Glace (Braune Sauce) angießen und dann von Zeit zu Zeit mit dunklem Bier übergießen (Gibt der Sauce auch eine schöne Farbe).
6. Kurz vor dem Bratende die gesamte Flüssigkeit, in einen Topf umgießen und etwas reduzieren. Sollte wider Erwarten die Kruste noch ausreichend knusprig sein, dann kurz grillen.
7. Als Beilage bieten sich Semmel- oder Kartoffelknödel an, dazu ein Krautsalat oder klassisch Blaukraut und die halbierten geschmorten Zwiebeln. Auch Sauerkraut passt sehr gut, wenn es nicht zu sauer ist.

Getränkeempfehlung: Bier je nach Vorliebe. Ansonsten ein fruchtiger Rotwein (Beaujolais; Zweigelt; Chianti) oder ein aromatischer Weißwein (Grauburgunder), aber auch ein trockener Riesling passt, wenn das Spanferkel auf Sauerkraut serviert wird.

Variation: Sehr gut passt als Gewürz auch getrockneter wilder Fenchel, wie in einer umbrischen Porchetta.

## Spanferkelkeule mit Zwiebeln in Biersauce



### Notizen

---