

Gebrautene Spanferkelschulter

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Spanferkelschulter (1,4 kg, küchenfertig, mit Schwart ohne Knochen)
- 1-2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1 große Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 90g Knollensellerie
- 1/2 - 1 EL Öl
- 400 ml Hühnerbrühe
- 1 Knoblauchzehen



1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Die Spanferkelschulter im siedenden Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Schwarte einschneiden. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Den Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren, das Tomatenmark unterrühren und etwas andünsten. Nach und nach mit je einem Drittel Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen.
3. Die Zwiebel, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in etwa $1\frac{1}{2}$ cm große Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin erhitzen. Gemüse mit der Brühe in den Bräter zu dem eingeköchelten Rotwein geben. Die Spanferkelschulter mit der Schwarte nach oben draufsetzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunden garen.
4. Am Ende der Garzeit die Backofentemperatur auf 220°C Oberhitze schalten, die Schwarte salzen und die Spanferkelschulter weitere 15 Minuten knusprig braten. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
5. Den Bratensaft durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und etwas einköcheln lassen. Mit je 1 Prise Kümmel und Majoran sowie mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zitronenschale hinzufügen und einige Minuten darin ziehen lassen. Vor dem Servieren den Knoblauch und die Zitronenschale wieder entfernen. Zum Servieren die Spanferkelschulter auf einen vorgewärmten Teller anrichten.