

# Einfach. Gut. Bachmeier Bierbrat'l mit Ofengemüse und Laugensauce

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-bierbrat'l-mit-ofengemuese-und-laugensauce-rezept-104.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-bierbrat'l-mit-ofengemuese-und-laugensauce-rezept-104.html)



## Zutaten:

- 1 kg Bauch vom glücklichen Jungschwein
- Öl
- Salz
- 100 g Honig
- 1 Stück Sternanis
- 1 TL Korianderkörner
- 0,2l dunkles Bier
- Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- 4 kleine Zwiebeln
- Je 1 gelbe, orange und schwarze Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 4 kleine Kartoffeln
- Meersalz
- 1 Laugenstange

## Zubereitung:

1. Schweinebauch mit Öl einreiben und salzen. Backrohr auf 160°C vorheizen, Schweinebauch auf ein Gitter setzen. Backform mit Wasser füllen und unter das Gitter stellen. Beides in den Backofen geben und für ca. 90 Minuten bis 2 Stunden, je nach

Größe des Schweinebauchs, garen.

2. Nach ca. der Hälfte der Zeit die Kartoffeln, Karotten und die Petersilienwurzel waschen, mit Meersalz würzen und zusammen mit der Zwiebel in der Schale, den Lorbeerblättern auf ein weiteres Blech legen und zu dem Schweinebraten in das Backrohr stellen. Den Honig mit Sternanis und Korianderkörnern aufkochen, das Bier dazugeben und einkochen lassen. Mit Pfeffer würzen.

3. Wenn der Schweinebauch fertig ist, die Kruste mit der Honigglasur einstreichen und kurz unter den Grill stellen. Das Wasser unter dem Schweinebraten in eine Sauteuse passieren und reduzieren lassen.

4. Die Laugenstangerl in ca. 5 cm große Stücke schneiden und in die Sauce geben und ziehen lassen. Zum Abschmecken der Sauce den Rest des reduzierten Honigs dazugeben und nochmal aufkochen.

5. Die Gemüse halbieren und auf einem Teller anrichten. Sauce mit den Laugenstangerl darüber geben. Vom Schweinebraten eine Scheibe abschneiden und darüberlegen. Mit dem Lorbeer dekorieren.