



## Schweinsschulterbraten aufgewärmt an Gemüsesauce

Zur gebratenen Schweinsschulter mit Schwarte aus dem Ofen gibt es keine Sauce in der man Resten des Bratens aufwärmen könnte, da ich die Schulter nur mit einem Jus mit eingelegten Tomaten und Sherry angerichtet habe. Den Braten nochmals in den Ofen zu schieben taugt nicht viel, er würde zu sehr austrocknen. Also nachträglich eine Sauce nach klassischer Art zubereiten: Mit Röstgemüse, etwas Tomate und Bouillon. Dazu kann auch die zähe, aber gut gewürzte Schwarte verwendet werden. Sie wird in der trockenen Bratpfanne langsam gebraten, dabei verflüssigt sich das Fett und dient danach zum Anbraten des Röstgemüses. Auch allfällige Reste des Jus aus getrockneten Tomaten werden in die Sauce eingebunden. Damit kommt die Würze bestimmt nicht zu kurz.

Als Beilage zu diesem saucenreichen Braten passen Casarecce, die Pasta mit dem S-förmigen Querschnitt, die mit ihrer Form die Sauce gut aufnehmen.

### Zutaten

Pro Portion:

150g Schweinsschulter, bereites gebraten

Sauce 2 Portionen:

140 Gemüse  
(Rüebli, Stangensellerie)  
30g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1Tl Mehl  
1El Passata di Pomodoro  
1,5dl Hühnerbouillon  
2El Jus mit getrockneter Tomate  
Schwartenstücke

## Zubereitung

Schwarte von der Schweinsschulter wegschneiden, in eine trockene Bratpfanne geben und bei mässiger Temperatur auslassen (ca. 15-20 Minuten).

Rüebli, Zwiebel und Stangensellerie klein würfeln. Knoblauch grob hacken.

Schweinsschulter zu dünnen Tranchen schneiden.

Schwartenstücke aus der Pfanne aus der Pfanne nehmen und das Gemüse im verbleibenden Fett ca. 5 Minuten dünsten. Mehl durch eine Sieb über das Gemüse streuen (damit keine Klumpen entstehen). Weitere 2-3 Minuten rösten und dabei häufig wenden. In der Mitte der Pfanne eine kleine Fläche freischaufeln und die Passata darauf geben. 2 Minuten schmoren lassen, dann mit dem Röstgemüse vermischen und unter stetigem Wenden 2-3 Minuten weiter dünsten.

Hühnerbouillon dazugießen, Tomatenjus zugeben und ca. 15 Minuten leicht köchelnd schmoren lassen, bis das Gemüse weich ist. Ev. etwas Wasser nachgiessen, damit die Sauce flüssig bleibt.

Schweinsschulter auf das Gemüse legen und zugedeckt 10 Minuten auf der ganz leicht köchelnden Sauce ziehen lassen.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Fleischscheiben darauf legen.







