# Spießbraten aus dem Backofen

**Zutaten (für 6 Personen):**

2 kg Schweinenackenbraten
6 Zwiebeln
1 Liter Malzbier
5 EL Spießbratengewürz
2 EL Butterschmalz
1 TL Johanniskernmehl
Pfeffer
Salz

**Zubereitung:**

1 – 2 Tage vor der Zubereitung den Schweinenacken mit Wasser abspülen, trocken tupfen und mit dem Spießbratengewürz runterherum einreiben. 2 Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen.

Den Braten bis zum Zubereitungstag in einem Folienbeutel im Kühlschrank aufbewahren.

Am Zubereitungstag den Braten mind. eine Stunde vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und die Zwiebeln entfernen (diese kann man nicht mehr zum braten verwenden).

In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit den Braten bei starker Hitze in einem backofenfesten Bräter im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Dabei entstehen wichtige Röstaromen. Die Menge von ca. 2 in Spalten geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und mit anbraten.

Nun den Braten auf dem Gitter in den Ofen stellen (mittlere Höhe). Wenn möglich ein Bratenthermometer benutzen.

Nach ca. einer Stunde die restlichen Zwiebeln dazugeben und etwa 300 ml Malzbier angießen. Ca. alle 15 Minuten etwas Malzbier nachgießen. Wenn man es über das Fleisch in den Bräter laufen lässt, karamellisiert ein Teil auf dem Braten für eine schöne Kruste.

Die Gesamtbratzeit beträgt ca. 2 Stunden je nach Bratengröße. Bei der Benutzung eines Bratenthermometers ist es einfacher. Sobald die Kerntemperatur 85 Grad Celsius erreicht hat, ist er Braten fertig.

Braten aus dem Bräter nehmen und ruhen lassen. Die Sauce im Bräter auf dem Herd einkochen. Bei Bedarf mit dem Johanniskernmehl andicken und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Soße und Zwiebeln sollten einen leicht süßlichen Geschmack haben.

Braten in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln servieren.

Als Spießbratenbrötchen serviert, Brötchen halbieren, mit Braten, Zwiebeln und Krautsalat belegen. Die Sauce dazwischen träufeln.

**Tipp:**

Wenn man den Braten nachdem würzen in einem Folienbeutel einschweißt, zieht er durch das Vakuum noch besser durch.

Die Anzahl der Zwiebeln ist nur ein grober Anhalt. Wer später mehr Zwiebeln als Topping haben will, nimmt entsprechend mehr.

***Nährwertangaben: 720 kcal p.P., 21 g KH p.P.***