

GESCHMORTE WOLLSCHWEINKEULE MIT SELLERIE-LAUCH-GEMÜSE, PARMESANKARTOFFELN & FREIBERGER SCHWARZBIER-JUS

Zutaten

- 1 Liter Freiberger Schwarzbier
- 6 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 kleine Karotten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- 2 EL Zuckerrübensirup
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Kakao
- 400 ml Apfeldirektsaft



Zubereitung

Eine ganze Keule vom Wollschwein rundherum anbraten und rausnehmen. Karotten anbraten, Schalotten und Knoblauch anbraten, Tomatenmark dazugeben. Mit Bier ablöschen. Kräuter, Zuckerrübensirup, Salz, Pfeffer, Kakao dazugeben und einreduzieren bis eine dickflüssige Soße entsteht. Diese abkühlen lassen und dann 2/3 mit einer Spritze in die Keule spritzen und mit 1/3 einreiben. Die Keule dann bei 90 Grad ca. 20 h bei Ober- und Unterhitze abschieben.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!