



Schweineschulterbraten im Einmachglas zubereitet

Ein schmackhafter Schweinebraten ohne viel Aufwand.

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 600 gr. Schweineschulterbraten vom Kuro-Schwein
- 1 dl Appenzeller Kräuter Sirup
- 3 gr. Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 5 dl Rotwein
- 100 gr. Schweineschmalz
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Den Schulterbraten in eine Schüssel geben und mit dem Appenzeller Kräuter Sirup, Thymian, Salz und Pfeffer gut einreiben. Anschliessend in der heissen Pfanne mit dem Schweineschmalz auf beiden Seiten kross anbraten. Nach dem Wenden, das Fleisch nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone gut waschen und anschliessend die Zitronenschale über das Fleisch reiben. Damit entfalten sich die ganzen Aromen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in 4 Portionen zu 150 gr. schneiden. In vier Einmachgläsern Rotwein, Appenzeller Kräuter Sirup, Thymian und Knoblauch geben. Das Fleisch portionsweise dazu legen und nochmals gut marinieren. Achten Sie darauf, dass das Fleisch vor dem Verschliessen oben liegt. Die Einmachgläser 1 ½ Stunden in einem Wasserbad

kochen lassen.

Danach die Einmachgläser aus dem Wasserbad nehmen und vorsichtig öffnen. Das Fleisch ist dann perfekt gegart. Die Portionen in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Serviertipp:

Schmeckt hervorragend mit Bratkartoffeln, Spargel oder Broccoli-Gemüse.

Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).

Schauen Sie sich das Video der Kochsendung an.

