



## Schweinenacken in Bier geschmort

6 Personen

1200g Schweinenacken ohne Knochen  
6 Schalotten  
6 Knoblauchzehen  
150 g geräucherter durchwachsener Speck  
500 ml dunkles Bier (z.B. Köstrizer)  
2 Lorbeerblätter  
50 g Butterschmalz  
1000 g Spätzle (aus dem Kühlregal)  
80 g Butter  
Salz  
Pfeffer

Schalotten pellen und in Streifen schneiden  
Knoblauch pellen, entkeimen und grob hacken  
Speck würfeln

Den Braten salzen und im Butterschmalz rundum scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck zugeben und kurz mit anbraten. Den Braten pfeffern, den Bratfond mit etwas Bier ablöschen, restliches Bier und die Lorbeerblätter zugeben und bei 150° ca. 2 Stunden zugedeckt im Ofen schmoren. Zwischendurch mit der Schmorflüssigkeit begießen. 10-15 Min. vor dem Servieren die Spätzle in einer großen Pfanne in der Butter langsam erhitzen und dabei salzen. Den Grill auf 180° heizen, den Braten auf einem Rost über den Topf legen und unter dem Grill unter häufigem Begießen mit der Schmorflüssigkeit eine kräftige Farbe annehmen lassen. Die Spätzle auf eine ausreichend große Fleischplatte geben, mit der Soße begießen, das Fleisch schneiden und darauf legen. Sofort servieren.

Dazu ein dunkles Bier oder natürlich Gewürztraminer.