

# Karree vom Duroc Schwein

Schweinerücken wird im Backofen gegart und dadurch besonders zart. Dazu gibt es eine herzhafte Altbiersoße.

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

2 - 3 EL Speiseöl

### Schweinekarree:

1,8 - 1,9 kg Schweinekarrees vom Duroc Schwein

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 - 5 EL Speiseöl

### Biersoße:

250 g Zwiebeln

2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

2 Zweige Rosmarin

2 Lorbeerblätter

400 ml Altbier

etwa 800 ml Rinderfond oder Fleischbrühe

1 - 2 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

4 EL Wasser

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Zitronensaft

½ EL Karamellsirup

### Zum Garnieren:

Rosmarin

## Wie bereite ich ein Karree vom Duroc Schwein zu?:

### ① Schweinekarree vorbereiten:

Fleisch zwischen den Rippenknochen bis zum Filetstück beidseitig ein- und herausschneiden. Die Fleischabschnitte für die Soße beiseitestellen.

Rippenknochen mit einem Messer freischaben. Dann das Fett entfernen. Das Schweinekarree sollte etwa 30 Min. vor dem Zubereiten bei Zimmertemperatur gelegen haben. Backofen mit Backblech vorheizen. Kurz vorher das Öl auf dem Blech heiß werden lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**



② **Schweinekarree braten:**

Schweinekarree mit Salz und Pfeffer von allen Seiten kräftig würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Karree mit der Fleischseite nach unten bei starker Hitze etwa 3 Min. braten, wenden und 2 Min. weiter braten. Karree auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Garzeit: 45 - 50 Min.**

③ **Biersoße kochen:**

Zwiebeln abziehen und in grobe Würfel schneiden. Speiseöl in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Fleischabschnitte darin goldbraun anschwitzen. Zwiebeln, Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben. Mit Altbier ablöschen und auf etwa die Hälfte einreduzieren. Dann mit Rinderfond auffüllen, aufkochen und etwa 45 Min. köcheln.

④ Dann den Soßenansatz durch ein Sieb geben, dabei alles gut durchdrücken. Nochmals aufkochen. Gustin mit Wasser verrühren und mit angerührtem Gustin die Soße binden. Die Biersoße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Karamellsirup abschmecken.

⑤ Schweinekarree aus dem Ofen nehmen. Kurz ruhen lassen. Dann in Koteletts schneiden, mit der Biersoße servieren und mit Rosmarin garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Garpunkt des Schweinekarrees mit einem Kernthermometer kontrollieren. Die Kerntemperatur sollte 62°C betragen.
- Zum Karree vom Duroc Schwein [Lauwarme Rosmarin-Nektarinen](#) und [Risottobällchen](#) servieren.
- Das Karree kann auch auf einem Gasgrill bei indirekter Hitze 160°C etwa 45 Min. gegart werden. Das Karree nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Die Biersoße mit Dr. Oetker Crème fraîche Classic verfeinern.

