

Schweinebraten im Dutch Oven

Schweinebraten im Dutch Oven – butterzart, stressfrei und mit aromatischer Soße. Vorbereitung Viertelstunde, dann läuft alles von allein.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15 Min
- Garen: ca. 3 Std (erste 30 Min bei ~180 °C, danach ~160 °C)
- Kruste: 10–15 Min direkte Hitze
- Ruhen: 10–15 Min
- **Gesamt: ca. 3,5–4 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_130551.png](#)

[Screenshot_20260527_130819.png](#)

🔪 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven / Bräter	Gusseisen, speichert Wärme gleichmäßig
Backofen oder Grill	Monolit, Gasgrill (indirekt) oder Backofen Ober-/Unterhitze
Schneidbrett & Messer	Fleisch zurechtschneiden
Schüssel	Für Marinade/Salzen
Sieb & Löffel	Soße passieren

Zutaten

Zutat	Menge
Schweinenacken	ca. 2,5–3 kg
Salz	reichlich
Pfeffer	große Menge, frisch gemahlen
Karotte	nach Bedarf
Sellerie	nach Bedarf
Zwiebel	nach Bedarf
Tomatenmark	1–2 EL
Weißwein	zum Ablöschen (Alternativen siehe Tipps)
Bratenfond oder Gemüsebrühe	ca. 500 ml, ggf. zum Auffüllen
Knoblauch	nach Geschmack
Kümmel	nach Geschmack
Wacholder	wenige Beeren
Nelken	wenige
Lorbeer	1–2 Blätter
Senfsaat	nach Geschmack
Zitrone (optional)	zum Servieren

Schritt-für-Schritt

1. Schweinenacken vorbereiten: Überschüssige Knochenhaut und festes Fett entfernen, aber ordentlich Fett dranlassen – hält saftig und gibt Geschmack in die Soße ab.
2. Fleisch großzügig mit Salz würzen, alle Ecken und Enden bedecken. Pfeffer erst später (vor dem Anbraten oder direkt in die Soße).
3. Dutch Oven bzw. Bräter vorheizen (Backofen/Grill auf ca. 180 °C).
4. Karotte, Sellerie und Zwiebel im Topf anbraten bis sie Farbe ziehen.
5. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.
6. Mit Weißwein ablöschen und mehrmals (2–3×) komplett einkochen lassen. Jeden Abglöschenvorgang erst starten, wenn die Flüssigkeit am Topfboden komplett verdampft ist und leichter Ansatz entsteht.

7. Bratenfond (oder Gemüsebrühe) dazugeben, dann Gewürze hineingeben: Knoblauch, Kümmel, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Senfsaat.
 8. Gesalzenes Fleisch in den Dutch Oven legen, Deckel drauf.
 9. Erste 30 Min bei ca. 180 °C garen, danach Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren. Gesamtgarzeit ca. 3 Std.
 10. Jede Stunde Flüssigkeitsstand prüfen und ggf. mit Brühe oder heißem Wasser auffüllen.
 11. Deckel abnehmen, direkte Hitze von oben für 10–15 Min, damit der Braten eine leichte Kruste bekommt und die Soße etwas abdampft.
 12. Braten herausnehmen und 10–15 Min ruhen lassen – Saft bleibt im Fleisch.
 13. Soße durch Sieb passieren, Röstgemüse entfernen. Soße einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit Speisestärke andicken.
 14. Braten anschneiden und mit Soße servieren.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Alkoholfreie Alternative zum Weißwein: Traubensaft + Apfelessig, einfach Wasser + Brühe, oder Malzbier (verbrennt leicht, aufpassen).
 - Je dunkler das Röstgemüse, desto kräftiger die Soße.
 - Großes Stück Fleisch verträgt viel Salz – nicht sparsam sein.
 - Bei Gasgrill: indirekte Zone schaffen, untere Brenner am Anfang kurz anlassen, dann aus und nur seitliche Brenner für 160 °C.
 - Im Backofen: Ober-/Unterhitze funktioniert genauso gut.
-

☐☐ Quelle

[So einfach geht Schweinebraten im Dutch Oven – butterzart & stressfrei \(YouTube\)](#)

Revision #3

Created 2026-05-27 10:59:35 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 11:08:52 UTC by Admin