

Glasierter Coca-Cola-Braten

Zutaten für den Braten (für 4 Personen)

- 2 kg Schweineschulter/-hals oder Rinderbraten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 kleine rote Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 1-2 kleine getrocknete rote Chilischoten, zerrieben
- 2-3 EL Öl (zum Beispiel Olivenöl) plus etwas Öl zum Anbraten
- 240 ml Coca-Cola Original Taste
- 35 g Kristallzucker
- 60 g Sojasoße
- 70 g Barbecuesoße
- 2 EL Worcestersoße
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- ½ TL frisch gemahlener schwarzen Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian (vor dem Hinzugeben in den Händen reiben)
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Limettensaft

Zutaten für die Bratenglasur

- 90 ml Coca-Cola Original Taste
- 25 g brauner Zucker
- 1 EL kalte Butter
- 1 gestrichener EL Speisestärke
- ¼ TL mittelscharfer Senf
- 3 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Barbecuesoße
- 1/8 TL Salz
- 1/8 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung glasierter Coca-Cola-Braten

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus 24 Stunden zum Marinieren

Die Garzeit richtet sich nach der Dicke deines Fleischstücks. Für den perfekten Garpunkt verwendest du am besten ein Fleischthermometer!

1. Das Öl in eine große Pfanne mit hohem Rand geben und erhitzen.
2. Das vorbereitete Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch und Möhren) in das heiße Öl geben und auf mittlerer Hitze 3-5 Minuten andünsten.
3. Alle anderen Zutaten – bis auf das Fleisch – hinzugeben und die Marinade weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dabei stetig rühren.
4. Die fertige Marinade über das Fleisch geben und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
5. Am nächsten Tag den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.
6. Das Fleisch aus der Marinade heben und das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen. Die Marinade zur Seite stellen. Den gesamten Braten salzen und pfeffern.
7. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum im heißen Öl anbraten, so dass sich Röstaromen bilden.
8. Den Braten zusammen mit der beiseitegestellten Marinade in einen Schmortopf geben und im heißen Backofen ca. 2-2,5 Stunden garen (mit Deckel). Das Fleisch in dieser Zeit einmal wenden.
9. Gegen Ende der Garzeit die Glasur vorbereiten. Dafür die Zutaten in einem kleinen Topf etwa zehn Minuten köcheln lassen.
10. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit den Deckel des Bräters abnehmen und den Coca-Cola-Braten einige Male mit der Glasur bestreichen. Den Vorgang ein paar Mal wiederholen.
11. Wenn der Braten fertig ist und du Glasur übrig hast, kannst du diese in die Soße geben. Die Soße abschmecken und ggf. mit Speisestärke eindicken.

Das Rezept kannst du halbieren. Die Garzeit bleibt ähnlich. Den Braten am Ende im Auge behalten und ggf. ein paar Minuten früher herausnehmen. Alternativ kannst du übrig gebliebenen Braten am nächsten Tag als Pulled Pork auf einem Sandwich essen. Natürlich passt dazu eine eiskalte Coca-Cola perfekt!

Abbildung kann abweichen

