



Krustenbraten

Zutaten:

Für 4 Portionen benötigen Sie:

- 1 ½ kg ausgelöste Schweineschulter mit Schwarte
- 150 g Zwiebeln
- 1 Bund Suppengemüse
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 TL Kümmel
- 50 ml dunkles Bier
- 1 TL Speisestärke

Das Fleisch kalt abwaschen, trockentupfen.

Mit einem scharfen Messer Rauten in die Schwarte schneiden. (dann kann das Fett leichter austreten und die Kruste wird schön knusprig.)

Wichtig: Nicht bis ins Fleisch schneiden, sonst läuft Bratensaft aus und das Fleisch wird trocken!

Backofen auf 200 Grad heizen.

Zwiebeln abziehen und grob würfeln

Das Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.

Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen, 100 ml Wasser zugießen. Im Ofen 15 Minuten braten, dann wenden, Zwiebeln und Gemüse darum verteilen und anschließend 30 Minuten weitergaren. Nach und nach weitere 500 ml Wasser angießen, alles 90 Minuten weiterbraten.

Den Backofen auf 225 Grad hochschalten, den Braten mit Bier bestreichen und weitere 15 Minuten garen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf einem Teller im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße 150 ml Wasser in den Bräter gießen und den Bratensatz lösen. Alles durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Gemüsereste gut ausdrücken. Die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben, aufkochen, salzen und pfeffern.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Als Beilage sind Knödel zu empfehlen.