

# Krustenbraten

## Für 4 Portionen

1,2 kg Schinken oder Keule	3 Zwiebeln	200 g Schweineknochen
1 dunkles Bier	Salz, Pfeffer	1 EL Saucenbinder
1 EL Honig	2 TL gemahlener Kümmel	2 EL Senf
1 Knoblauchzehe	1 TL Paprika edelsüß	

Aus Senf, Kümmel, Honig, Paprika und gehacktem Knoblauch eine Marinade zusammenrühren. Am Schinken an der Hautseite kleine Quadrate einschneiden und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten von allen Seiten bis auf der Hautseite mit der Marinade einreiben und etwas von der Marinade aufbewahren. Den Schinken auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Minuten langsam braten lassen.

Die Zwiebeln schälen. Eine halbe Zwiebel zur Seite legen und den Rest grob würfeln. Die Würfel zusammen mit dem Knochen in die Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten. Den Braten umdrehen und nun auch die Hautseite mit der Marinade bestreichen. Mit einem Teil des Bieres leicht ablöschen.

In der Pfanne bei 100-130°C in den Ofen schieben. Evtl. muss bei der Hitze ein wenig reguliert werden, sollte der Braten zu dunkel werden. Den Krustenbraten für etwa 4-5 Stunden langsam im Ofen garen und zwischendurch mit dem Rest des Bieres ablöschen. Danach den Krustenbraten aus der Pfanne nehmen und den Saft aus der Pfanne durch ein feines Sieb passieren.

Die Bratensauce mit etwas Saucenbinder oder Speisestärke anbinden und mit Salz abschmecken. Der süße Geschmack des Honigs sollte den Geschmack des Bieres etwas abgerundet haben. Notfalls noch etwas Zucker oder Honig begeben. Den Braten dann für ca. 10 Minuten bei Oberhitze in den Ofen schieben, bis die Kruste schön kross ist.

Frank Rosin am 22. Juli 2014