

# Krustenbraten

## Für 4 Personen

1,5 kg Schweinebauch mit Schwarte	0,5 L Gemüsebrühe	Wurzelgemüse
0,5 L trockener Rotwein	dunkles Bier	2 Dosen Tomatenmark
2 Knoblauchzehen	4 Scheiben Ingwer, 5mm	1 Lorbeerblatt
Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer	Kümmel, Majoran
Speisestärke		

Ofen auf 130 °C vorheizen.

Eine Auflaufschale 3cm hoch mit Gemüsebrühe füllen. Den Schweinebauch ungesalzen auf der Schwartenseite hineinlegen und für 1,5 Std. offen im vorgeheizten Ofen garen.

Nach einer Stunde in einem separaten Topf das klein geschnittene Wurzelgemüse, Rotwein, Tomatenmark vermischen und erhitzen.

Nach den 1,5 Std. den Bauch herausnehmen und den Ofen auf 160 °C einstellen.

Die weiche Schwarte rautenförmig einschneiden ohne das Fleisch zu verletzen. Darauf achten, dass die Fettschwarte an den Seiten sauber eingeritzt ist, damit sich der Braten nicht wölbt.

Braten kurz beiseite legen.

Das Wurzelgemüse vom separaten Topf nun unter den Bratensaft in die Auflaufschale rühren und den Schweinebauch mit der eingeritzten Schwarte nach oben für weitere 1,5 Std. garen.

Die Soße aus der Schale in einen Topf umfüllen. Den Ofen auf Grill einstellen.

Die Schwarte mit dunklem Bier bestreichen, salzen und mit Kümmel bestreuen.

Der Braten zurück in die Auflaufschale mit etwas Soße legen und 15-20 min. grillen.

Die umgefüllte Soße jetzt mit Kümmel, Majoran, Knoblauch, Ingwerscheiben, Lorbeerblatt, Zitronen-Abrieb, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz mit Speisestärke andicken. Max. 10 Minuten ziehen lassen, damit die Gewürze nicht verkochen.

NN am 29. April 2009