

Schweine-Braten mit knuspriger Kruste

Für 4 Portionen:

| | | |
|----------------------|-------------------------------|--------------------|
| 1 ½ kg | Schweineschulter mit Schwarte | 1 m.-große Karotte |
| 1 Stange Lauch | 1 kleine Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Flasche Weizenbier | 1 Würfel Bratensaft | 2 EL Sauerrahm |
| Kümmel | Salz und Pfeffer | Hähnchengewürz |
| Butterschmalz | Speisestärke | |

Die Schweineschwarte einschneiden, sodass kleine Würfel entstehen.

Danach die Schwarte stark salzen. Die restlichen Seiten des Bratens mit Kümmel, Pfeffer und Salz (oder Hähnchengewürzsalz) würzen.

Das Fleisch beiseitestellen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Gemüse putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Ein bisschen Butterschmalz in einem Bräter zergehen lassen und den Braten von allen Seiten - aber nicht die Schwarte - scharf anbraten.

Das Gemüse um das Fleisch herum in den Bräter geben - die Kruste zeigt nach oben. Mit ca. 1/3 des Biers ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Bratensaftwürfel zerbröckeln und in den Sud geben. Wasser hinzugeben, bis die Flüssigkeit bis ca. zur Hälfte des Bratens steht.

Dann für ca. 2 Std. in den heißen Ofen geben. Zwischendurch immer mal wieder Wasser bzw. ein bisschen Bier nachgießen.

Immer auf die Kruste achten, damit sie nicht verbrennt.

Nach 2 Stunden das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse zurück in den Bräter füllen, das Fleisch darauf legen und zurück in den Ofen geben.

Das übrige Bier der Soße zugeben, abschmecken und aufkochen lassen. Danach 2 EL Sauerrahm in die Soße rühren - nicht mehr kochen lassen; evtl. mit ein bisschen Speisestärke andicken.

Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Kruste "poppen"lassen. Den Braten immer im Auge behalten, damit die Kruste nicht verbrennt das dauert maximal 2 Minuten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

NN am 29. Oktober 2021