

Krusten-Braten aus dem Römer-Topf

Für 5 Personen

1 kg Schweine-Rücken mit Schwarte 1 Bund Suppen-Gemüse Brühe, Salz
Pfeffer, Rosmarin

Den Römer-Topf über Nacht wässern.

Den Braten auf der Schwarte in den Römer-Topf legen.

Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Das Suppen-Gemüse putzen, grob zerteilen und um den Braten verteilen. Soviel Brühe angießen, dass die Schwarte bedeckt ist.

Den Römer-Topf mit Deckel in den kalten Ofen stellen.

Den Braten bei 130°C Umluft 1,5 - 2 Stunden garen.

Anschließend den Braten wenden und mit einem scharfen Messer die Schwarte einschneiden ohne das Fleisch zu beschädigen und würzen.

Den Deckel wieder draufsetzen und bei 160° weitere 1,5 Stunden im Ofen garen. Hin und wieder mit etwas Brühe begießen.

Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Temperatur für 15-25 min. auf 200°C schalten, um die Kruste zu bilden.

NN am 04. Mai 2022