

# Krustenbraten

## Für 4 Personen:

1,3 kg Schweinebauch	1/2 L Gemüsebrühe	Wurzelgemüse nach Saison
1/2 L Rotwein trocken	2 kl. Dosen Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
4 Stk. Ingwerscheiben 5mm	1 Lorbeerblatt	Zitronenschale
Salz, Pfeffer	Kümmel, Majoran	

Ofen auf 130 °C vorheizen (Ober/Unterhitze).

Einen Bräter gut 3cm hoch mit Gemüsebrühe füllen. Den Schweinebauch ungesalzen auf der Schwartenseite hineinlegen und für 1,5 Std. in den vorgeheizten Ofen ohne Deckel schieben.

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

Nach den 1,5 Std. den Bauch herausnehmen und den Ofen auf 160 °C hochdrehen. Die nun weiche Schwarte rauten- oder würfelförmig einschneiden, dabei nicht das Fleisch 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 unter den Bratensaft im Bräter rühren und den Schweinebauch mit der eingeritzten Schwarte nach oben für weitere 1,5 Std. garen.

Nach den nun vergangenen 3 Std. Garzeit den Braten kurz herausnehmen. Die Soße aus dem Bräter in einen Topf umgefüllen. Den Ofen auf Grill einstellen mit 3/4-Hitze / Stufe 7-8.

Die Schwarte mit dunklem Bier bestreichen, salzen, mit Kümmel bestreuen, etwas Soße in den Bräter füllen, den Braten hineinlegen, unter den Grill schieben und je nach gebildeter Kruste 15-20 Minuten grillen.

Die umgefüllte Soße mit Kümmel, Majoran, Knoblauch, Ingwerscheiben, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz, Pfeffer würzen und je nach Konsistenz mit Mondamin andicken.

Max. 10 Minuten ziehen lassen, damit die Gewürze verkochen.

NN am 06. November 2023