

Bayrischer Krusten-Braten mit Sauerkraut

Für 6 Portionen

1 ½ kg Schweinebauch	4 TL Salz	1 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1 TL Kümmel	6 Nelken
1 Knoblauchzehe	2 Zwiebeln	1 große Karotte
1/8 Sellerieknolle	200 ml Brühe	

Für das Sauerkraut:

750 g mildes Sauerkraut	1 kleine Kartoffel	1 Zwiebel
100 ml Brühe	1 TL, gestr. Kümmel	6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	Saucenbinder	

Den Schweinebauch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Dann den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen, heißes Wasser angießen, so dass 1 cm der Schwarte unter Wasser liegt. Das Ganze eine 1/2 Stunde ziehen lassen.

Die Zwiebeln würfeln, die Karotten und den Sellerie grob würfeln.

Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel in einer kleinen Schüssel vermengen.

Den Schweinebauch nach einer halben Stunde aus dem Wasser nehmen und die Schwarte raufenförmig einschneiden, nicht ins Fleisch.

Den Braten mit Knoblauch einreiben, mit der Gewürzmischung kräftig würzen; die Schwarte mit den 6 Nelken spicken.

Den leeren Bräter auf den Herd stellen, Gemüse und etwas Kümmel darin anschwitzen. Nun den fertig gewürzten Schweinebauch in den Bräter legen. Keine Flüssigkeit zugießen. Dann alles für gut 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen (180°C Ober-/Unterhitze) schieben.

Während dieser Zeit die Schwarte immer wieder mit Salzwasser begießen. Nach Ablauf der Zeit, wenn das Gemüse Farbe angenommen hat und angeröstet ist, ca. 200 ml Brühe angießen. Die Temperatur auf gut 200°C einstellen und das Fleisch 40 Minuten braten. Das Begießen der Schwarte nicht vergessen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad während der letzten 20 Minuten die Temperatur auf 220 - 230°C erhöhen und mit Salzwasser bepinseln, bis die Schwarte krosse Blasen wirft.

Kurz vor Ende der Bratzeit die Soße in einen Topf abseihen.

Eventuell während des Bratens Malz- oder Schwarzbier in die Soße geben. Zum Schluss noch mit etwas dunklem Soßenbinder binden.

Für das Sauerkraut eine Zwiebel im Topf glasig anschwitzen und mit 100 ml Brühe ablöschen. Das Sauerkraut mit Kümmel, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Topf geben.

Die Kartoffel schälen, würfeln und in den Topf geben; evt. etwas Zucker hinzufügen, je nach Säuregrad des Krautes.

Das Ganze ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

NN am 04. Dezember 2023