

# Schweine-Braten sous vide

## Für 4 Portionen

1,2 kg Schweineschulter mit Haut    1 TL Pfeffer, gemahlen    1 TL Kümmel, gemahlen  
3 Knoblauchzehen, gehackt            200 ml Rapsöl

Pfeffer, Kümmel und Knoblauch mit dem Öl mischen und mit einem Pürierstab mixen. Fleisch in einen Plastikbeutel geben und mit der Ölmischung übergießen. Alles in das Fleisch massieren. Beutel anschließend vakuumieren und im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen. Ca. 2 Stunden vor dem Wasserbad Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Dann bekommt es schon mal Raumtemperatur.

Am Vormittag des Vortages beginnend das Fleisch 20 Stunden bis zum nächsten Vormittag im Sous-vide-Bad bei 64°C durchziehen lassen.

Nach Ablauf der Zeit das Fleisch aus dem Wasser nehmen, den Fleischsaft aus der Tüte abgießen (bietet sich für Soßen an), das Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Die Haut ist jetzt butterweich - zur Krustenbildung in Würfelform schneiden. Fleisch mit der Haut nach oben in eine Form (am besten mit einem Rost) geben. Dann bei 200°C für 30 min. in den Backofen mit Grillfunktion von oben geben.

Das Ergebnis ist ein saftiger Schweinebraten; das Fleisch bleibt auch nach dem Aufschneiden noch saftig.

### **Tipp:**

Wenn man den Schweine-Braten am Sonntag servieren möchte, beginnt die Vorbereitung bereits am Freitag-Abend.

Dazu serviere man Salat, Rum-Rosinen-Sauerkraut, Knödel und Soße.

NN am 09. Juli 2024