

# Krustenbraten mit dunkler Biersoße

## Für 4 Personen

2 kg Schweinebraten	Kalbsknochen	1 Suppenbund
2 Zwiebeln	1 junge Knolle Knoblauch	1 l dunkles Bier
500 ml Brühe	2 EL Kümmel	2 EL Tomatenmark
2 EL Butter	2 EL Akazienhonig	2 EL Butterschmalz
100 g Butter	2 Zweige Majoran	3 EL schwarze Pfefferkörner

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schwarte des Bratens (aus artgerechter Haltung) mit einem scharfen Messer oder einer Ta-  
pezierklinge rautenförmig einritzen. Kümmel, Pfeffer und Salz in einen Mörser geben und eine  
feine Gewürzmischung herstellen. Damit den Braten rundherum kräftig einreiben. Nach Größe  
des Braten und Geschmack kann man auch etwas mehr Gewürzmischung herstellen und zum  
Braten geben.

Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in große Stücke schneiden. Das Gemüse mit ein paar Knochen  
in eine Bratenform (oder auf ein Backblech) geben. Einige Kleckse Tomatenmark darauf ver-  
teilen. vom Bier und etwas Brühe oder Wasser hinzufügen. Den Braten mit der Schwarte nach  
oben auf das Gemüse und die Knochen setzen. Er sollte etwa 1-2 cm in der Flüssigkeit liegen. 1  
Stunde im Ofen schmoren. Danach die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und den Braten 1  
weitere Stunde garen. Immer wieder etwas Bier, Brühe oder Wasser hinzufügen.

Kurz vor dem Ende der Garzeit den Schweinebraten mit Butter und Honig bepinseln und mit  
einigen Kümmelsamen bestreuen. Den Grill anschalten und den Braten schön knusprig werden  
lassen. Der Honig kann aber leicht verbrennen und die Kruste zu dunkel werden. Deshalb am  
Backofen bleiben und die Farbe des Bratens beaufsichtigen.

Den Braten vom Blech nehmen und warm stellen. Den Soßenansatz durch ein feines Sieb gießen  
und das Gemüse auffangen.

Die Soße in einen Topf geben und etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.  
Nach Bedarf mit Mehlbutter binden. Dafür weiche Butter mit der gleichen Menge Mehl verkne-  
ten.

Nach und nach zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Majoranblätter von den Stängeln zupfen und auf den Schweinebraten streuen. Das Fleisch in  
Scheiben schneiden und mit Beilagen nach Geschmack servieren.

Rainer Sass am 22. November 2020