

Knuspriger Schweine-Braten

Für 10-12 Personen

1 Schweineschulter (5 kg)	1 El Meersalz	2 Lorbeerblätter
1 1/2 Tl getr. Rosmarin	1 1/2 Tl getr. Thymian	1/2 frisch ger. Muskatnuss
ca. 100 ml Olivenöl	500 ml Cidre	1–2 Scotch-Bonnet-Chilischoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	30 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen
2 Bund Koriandergrün	1/2 frisch gem. Muskatnuss	1/2 Tl gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Nelken	1/2 Tl gemahlener Piment	Saft von 2 Limetten
1–2 El Honig		

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte und Fettauflage der Schweineschulter im Zickzack ca. 1 cm tief einschneiden.

Salz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und Muskatnuss in einem Mörser oder Blitzhacker fein zermahlen. 6 El Olivenöl untermischen. Fleisch und Schwarte rundherum mit dem Gewürzöl einreiben.

Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein tiefes Blech legen. Im heißen Ofen bei 240 Grad im unteren Ofendrittel 30 Minuten braten, sodass die Schwarte kross wird. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 130 Grad reduzieren und weitere 6–7 Stunden garen (Umluft nicht empfehlenswert). Nach etwa 1 Stunde den Cidre zugießen. Evtl. nach der Hälfte der Garzeit den Braten mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.

Den Braten auf ein Brett setzen. Die knusprige Schwarte vorsichtig ablösen. Die Fettschicht vom Fleisch ablösen und das Fleisch am besten mit einer Gabel vom Knochen zupfen.

Chilischoten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, 1 Bund Koriandergrün und sämtliche Gewürze in den Mixer geben und alles zu einer feinen Salsa zerhacken. (Oder im Mörser fein zermahlen.) Limettensaft, Honig und ca. 50 ml Olivenöl untermischen.

Die Salsa mit 100 ml vom Bratensatz verrühren, evtl. salzen. Das Fleisch auf eine Platte geben, die Salsa darübergeben. 1 Bund Koriandergrün grob hacken und zugeben. Alles kurz durchmischen. Mit der knusprigen Schwarte servieren.

Tipp I:

Die Fleischmischung in kleine aufgebackene Brötchen füllen.

Tipp II:

Wer keinen allzu großen Ofen hat, oder auch nur 6–8 Gäste bekochen möchte, der kauft sich beim Fleischer ganz einfach ein kleineres Stück Schweineschulterbraten (ca. 3 kg) mit Knochen. Die Garzeit verändert sich dadurch nicht.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011