

Krustenbraten



Zutaten (6-8 Personen):

- 1,5 kg Schweineschulter/keule (mit Schwarte)
- 2 TL Salz 1 TL Kümmel (zerstoßen)
- 1 TL Pfeffer (schwarz, gemahlen)
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz, alternativ Rapsöl
- 250 ml Fleischbrühe
- 250 ml Malzbier

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Anschließend Knoblauchzehen schälen, ganz fein hacken, mit den übrigen Gewürzen mischen und das Fleisch inklusive Schwarte damit gleichmäßig einreiben.

Das Schmalz / Rapsöl in einem großen Bräter stark erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten bräunlich anbraten; hierbei darauf achten, dass die Gewürze nicht verbrennen. Zuletzt den Braten mit der Fettschicht nach oben anbraten.

Jetzt die Fleischbrühe mit dem Malzbier mischen und den Braten zur Hälfte damit angießen. Den Bräter ohne Deckel auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen und etwa 75 Minuten garen - die Kerntemperatur sollte 71-72 Grad betragen; für Top-Ergebnisse ist die Nutzung eines Braten-Thermometers sinnvoll.

Das Fleisch während der Garzeit ab und zu mit dem Bratensaft begießen sowie nach und nach mit dem restlichen Brühe-Malzbiergemisch angießen.

Ofen nach der Garzeit ausschalten und den Braten bei leicht geöffneter Backofentür noch etwa 10 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss den Braten warm stellen und aus Bratensaft eine Bratensauce zubereiten. Wenn die Bratensauce fertig ist, den Braten in Scheiben schneiden, anrichten und mit der dem Bratensauce servieren.