

Krustenbraten mit getrockneten Pflaumen

Das Rezept für einen tollen Sonntagsbraten. Der Krustenbraten mit getrockneten Pflaumen schmeckt der ganzen Familie und ist für Gäste eine willkommene Abwechslung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 3,2 h



Foto: Jun Seita

Zutaten

1 l	Wasser
4 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Karotten
1.5 kg	Schweinekoteletts (ausgelöst und mit Schwarte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Majoran
1.5 kg	Kartoffeln
1.5 kg	Weißkohl
1 EL	Butter
200 g	Pflaumen (getrocknete)
120 ml	Rotwein
2 EL	Zucker
0.5 Stk.	Zimtstangen
1 Stk.	Sternanis
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Muskat
1 Prise	Majoran (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den Krustenbraten mit getrockneten Pflaumen zuerst die Zwiebel und Karotten schälen, waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Das Fleisch nun abwaschen, abtrocknen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, nicht zu tief einzuschneiden, sondern nur maximal 1 cm. Ebenso müssen die Rauten so dünn bzw. dick sein, wie die Fleischscheiben sein sollen.
3. Da die Kruste knusprig wird, kann man diese später nicht mehr durchschneiden. In einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer und Majoran miteinander vermengen und die Fleischseite damit einreiben. In einen Bräter zuerst den Braten legen, drumherum 2/3 der geschnittenen Zwiebel, sowie die Karottenwürfel legen und mit ¼ des Wassers aufgießen. Diesen dann in den Backofen stellen und den Braten 90 Minuten garen.
4. Nach dieser Zeit die Hitze im Backofen auf 200°C erhöhen und das restliche Wasser dazugeben. Nun das Fleisch abermals 30 – 40 Minuten hineinstellen. Um eine richtig schöne Kruste zu erhalten circa 10 Minuten vor Backende diese mit Salzwasser bestreichen. Während der Braten im Ofen ist, Kartoffeln schälen und abwaschen. Den Kohl putzen und in gleichmäßige Streifen schneiden.
5. In einem großen Topf die restlichen Zwiebeln im heißen Fett andünsten, den Kohl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser hinzugeben und alles zusammen circa 40 Minuten schmoren lassen. Dabei den Deckel auf den Topf legen.
6. Einen weiteren Topf mit Wasser für die Kartoffeln aufsetzen und diesen salzen. Die Kartoffeln darin ungefähr 25 Minuten kochen.
7. Pflaumen, Wein, Zucker, Anis und Zimt mischen und in einem kleinen Topf aufkochen. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schleudern und 2/3 davon fein hacken, den Rest zum Garnieren zur Seite stellen.
8. Den Braten aus dem Ofen nehmen und weitere 5 – 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft verteilen kann. Den Bratensaft durch ein Haarsieb gießen und den Kohl damit aufgießen. Diesen dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken.
9. Die Kartoffeln abgießen und zum Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen. Den Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Majoran und der restlichen Petersilie garnieren. Die Pflaumen in einem kleinen Schälchen extra dazustellen.

Tipp

Zum Krustenbraten mit getrockneten Pflaumen schmecken auch Kartoffelknödel statt Kartoffeln lecker. Ein frischer Salat peppt das Ganze noch ein wenig auf.