Krustenbraten

Schlemmen, bis die Schwarte kracht: Bei diesem Rezept für Krustenbraten nimmt sich jeder gerne einen Nachschlag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,3 h

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 3,6 h

Zutaten

2.5 kg	Schweinebraten (mit Schwarte)
350 g	Zwiebel
1 Stange	Porree
350 g	Karotten
100 g	Sellerieknollen
1 TL	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Tupfer	Senf
500 ml	Rinderbrühe
3 EL	Speiseöl
350 ml	Malzbier
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den Krustenbraten zunächst die Schwarte des Schweinebratens rautenförmig einschneiden und den Braten (mit der Schwarte nach unten) in einen Bräter legen. Wasser dazugießen, so dass die Schwarte komplett mit Wasser bedeckt ist und 45 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Porree waschen und in ca. 5

cm große Stücke schneiden. Karotten schälen und in gleich große Stücke schneiden. Sellerie schälen und grob würfeln. Kümmelsamen zerstoßen.

3. Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen. Das Wasser weggießen.

4. Den Braten nun rundherum (dabei die Schwarte auslassen) mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Senf bestreichen und mit der Hälfte des Kümmels bestreuen.

5. Zwei Drittel des Öls in dem Bräter erhitzen und Zwiebeln, Porree und Karotten darin kurz anrösten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und das Fleisch darin auf der Fleischseite scharf anbraten.

6. Bräter vom Herd nehmen und mit der Hälfte der Rinderbrühe ablöschen. Die Schwarte kräftig mit Salz und dem restlichen Kümmel würzen. Bräter nun in den Ofen stellen und dort ca. 20 Minuten garen lassen.

7. Wenn die Schwarte beginnt, Blasen zu werfen, den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Temperatur des Ofens auf 160°C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) reduzieren. Zwiebeln, Porree und Karotten zu dem Fleisch geben.

8. Den Braten mit zwei Dritteln des Malzbiers übergießen und wieder in den Ofen geben. Dort weitere 2 Stunden garen lassen, dabei die Schwarte immer wieder mit einem Teil des restlichen Malzbiers bestreichen. Sobald die Sauce im Bräter deutlich einreduziert ist, mit der restlichen Brühe auffüllen.

9. Fleisch aus dem Bräter heben, das Gemüse mit der Sauce abseihen und die Sauce noch einmal in einem kleinen Topf erhitzen. Speisestärke mit ein wenig Malzbier verrühren und in die heiße Sauce einrühren. Einmal aufkochen lassen.

10. Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Zum Krustenbraten schmeckt Kartoffelpüree.