

Kümmelbraten

Der köstliche Kümmelbraten ist ein knuspriger Schweinsbraten nach österreichischer Art. Das traditionelle Sonntagsessen schmeckt herzhaft, aromatisch und einfach unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Schweinebraten (mit Schwarte)
6 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
1 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 EL	Kümmel (ganz)
	Butterschmalz (oder Öl)
250 ml	Bier (helles)
250 ml	Rindsuppe
2 EL	Butter (kalt)

Zubereitung

1. Für den klassischen **Kümmelbraten** das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer im Abstand von etwa 1,5 cm kreuzweise einschneiden. Etwa 3 cm hoch Wasser in einen Bräter füllen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen und etwa 1 Minute kochen lassen. Dadurch wird die Schwarte später besonders knusprig. Anschließend das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen und gründlich trocken tupfen. Das Wasser weggießen und den Bräter trocken wischen.
2. Das Schweinefleisch rundum kräftig mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch einreiben. Butterschmalz oder Öl im Bräter erhitzen und den Braten zuerst auf der Schwartenseite anbraten. Danach wenden und im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene (am besten auf dem Gitterrost) etwa 75-90 Minuten braten.

3. Nach etwa 15 Minuten Bratzeit das Bier zugießen. Während des Garens das **Fleisch** regelmäßig mit Rindsuppe untergießen und mit dem entstehenden Bratensaft übergießen. So bleibt der Kümmelbraten besonders saftig.
4. Den fertigen Braten aus der Form heben und warm stellen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb gießen und in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und die kalten Butterstücke mit dem Schneebesen einrühren, um die Sauce sämig zu binden. Wichtig: Nicht mehr kochen lassen, damit die Sauce schön cremig bleibt. Den Kümmelbraten in Scheiben schneiden und mit der aromatischen Sauce anrichten.

Tipp

Die klassische Beilagen zum Kümmelbraten sind Semmelknödel, Erdäpfelknödel oder aromatischer Krautsalat.