

Schweinsbraten mit Kruste

Dieser Schweinsbraten mit Kruste wird besonders saftig. Das Rezept lässt sich mit wechselnden Beilagen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1.5 kg	Schweinskarree
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Pfefferkörner
2 Stk.	Gewürznelken
2 EL	Öl
1 TL	Rosmarin
6 Stk.	Kürbiskerne
4 Stk.	Karotten
1 Stk.	Lorbeerblatt
250 ml	Bier
250 g	Lauch
250 ml	Rindsuppe

Zubereitung

1. Für einen **Schweinsbraten mit Kruste** die Schwarte kreuzweise mit einem Messer einritzen. Die Nelken, Pfefferkörner, Kürbiskerne und den geschälten Knoblauch mit Salz im Mörser fein zerstoßen. Anschließend Rosmarin und Öl dazugeben und den Braten mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Jetzt kochendes Salzwasser fingerhoch in einen Bräter gießen und den Schweinsbraten mit

der Schwarte nach unten einlegen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen und den Bräter auf die unterste Schiene ins Backrohr stellen. Nach 15 Minuten Garzeit das Fleisch umdrehen und mit der Schwarte nach oben erneut 15 Minuten garen.

3. Jetzt die Karotten in feine Scheiben schneiden und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch hinzufügen. Mit etwas Bier begießen und 45 Minuten schmoren lassen. Dabei die Schwarte mehrere Male mit dem Bratensaft begießen.
4. In der Zwischenzeit den Lauch waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Hitze im Ofen auf 175 °C reduzieren. Den Lauch zum Fleisch hinzugeben und mit Suppe begießen. Nun den Bräter auf eine höhere Schiene positionieren und erneut für 45 Minuten braten, währenddessen immer wieder mit Saft begießen.
5. Nach Ablauf der Bratzeit das Fleisch und den Lauch aus dem Rohr nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren und gemeinsam mit den Schweinsbraten servieren.

Tipp

Zu einem Schweinsbraten mit Kruste schmeckt Bier sehr gut.