

Rezept

# Bayerischer Schweinebraten mit Kruste

Ein Rezept von Bayerischer Schweinebraten mit Kruste, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schweinebraten mit Schwarte (Schulterstück)	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Zwiebeln
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>1 TL</b> Kümmel
<b>2</b> Tomaten	1/4 l dunkles Bier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 461 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer kreuzförmig leicht einschneiden. Rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen.
2. Den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Schmortopf legen, etwas heißes Wasser angießen und mit dem Kümmel bestreuen. Die Tomaten waschen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch dazulegen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. braten.
3. Den Braten umdrehen und das Bier zugießen. 1 Std. 30 Min. weiterbraten, zwischendurch öfter mit der Biersauce begießen, damit die Schwarte knusprig wird.