

Rezept

Einfacher Schweinebraten mit Kruste

Ein Rezept von Einfacher Schweinebraten mit Kruste, am 20.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg Schweineschulter (mit Schwarte)	Salz
2 TL Kümmelsamen	2 EL Schweineschmalz
1/2 TL Senfpulver	1/2 TL getrockneter Majoran
1/2 TL Koriandersamen	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	400 g Suppengemüse (z. B. Möhre, Knollensellerie, Lauch, Petersilienwurzel)
500 g Spareribs (Schweinerippchen, vom Metzger in 4 cm große Stücke hacken lassen)	300 ml helles Bier

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backofen auf 210° vorheizen. In einem Bräter 200 ml Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen, Schweineschulter mit der Schwartenseite nach unten hineinlegen und in den Ofen (unten) schieben. Den Braten ca. 20 Min. dämpfen, danach sollte das Wasser weitgehend verdunstet sein.

3. In einem kleinen Topf 100 ml Wasser mit 2 EL Salz aufkochen, dabei rühren, bis sich das Salz vollständig gelöst hat. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

4. Den Kümmel fein hacken. Das Schmalz leicht anwärmen (aber nicht zerlassen), mit Kümmel, Senfpulver, Majoran, Koriander und 1 TL Salz vermischen.

5. Zwiebeln schälen und halbieren. Die Knoblauchzehen waschen und ungeschält leicht anquetschen. Suppengemüse waschen und putzen oder schälen, dann in 3 cm große Würfel schneiden. Spareribs waschen, von Knochen Splintern befreien, trocken tupfen.

6. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Schweineschulter auf ein Arbeitsbrett legen. Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und die Spareribs im Bräter verteilen. Bräter auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben, die Temperatur auf 190° reduzieren.

7. Mit einem scharfen Messer ein enges Rautenmuster in die Schwarte der Schweineschulter schneiden, dabei darauf achten, dass das Fleisch unverletzt bleibt. (Eine Schnittrichtung muss quer zu den Fleischfasern liegen, denn an diesen vorgeschrittenen Stellen lassen sich später die fertigen Bratenscheiben schneiden.) Den Braten mit dem Gewürzschmalz gründlich einstreichen und mit der Schwartenseite nach oben aufs Gemüse im Bräter legen. Im Ofen 2 Std. braten.

8. Nach ca. 30 Min. nachsehen, wie viel Fett sich im Bräter gesammelt hat – ist es eine größere Menge, mit einer Schöpfkelle etwas Fett abnehmen. Braten mit 100 ml Bier ablöschen. In den folgenden 30 Min. noch zweimal mit Bier begießen.

9. In einem kleinen Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen und heiß halten. In der zweiten Hälfte der Bratzeit Schweineschulter immer wieder mit dem ausgetretenen Bratenfett und der Bratensauce begießen. Immer wenn die Sauce knapp wird, ein wenig heißes Wasser dazugeben. Spareribs und Gemüse sollen immer von Flüssigkeit bedeckt sein (der Braten liegt aber nur mit der Unterseite in der Sauce).

10. Nach den 2 Std. Bratzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Ofentemperatur auf 240° erhöhen. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech legen, mit kaltem Salzwasser bestreichen und im Ofen (2. Schiene von unten) in 10-15 Min. fertig garen, bis die Kruste knusprig braune Blasen wirft, dabei noch zwei- oder dreimal mit Salzwasser bestreichen.

11. Die Bratensauce mit Spareribs und Gemüse in einen Topf umfüllen. Falls nötig, noch etwas heißes Wasser dazugießen, die Spareribs und das Gemüse sollen aber nicht völlig damit bedeckt sein. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen, alles durch ein Sieb gießen und die Sauce in einem zweiten Topf auffangen. Fett abschöpfen und die Sauce abschmecken.

12. Den fertigen Schweinebraten kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Wer will, kann auch die Spareribs mit anrichten. Dazu passen Kartoffelklöße und Krautsalat.