Rezept

Krustenbraten mit Zitronengras

Ein Rezept von Krustenbraten mit Zitronengras, am 30.05.2025

Zutaten

- **1** Schweinebraten mit Schwarte (etwa 1 kg, die Schwarte vom Braten schon vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen)
- **1 EL** Ahornsirup
- **2** Stangen frisches Zitronengras
- **250 g** Cocktailtomaten
- **1 Stück** frischer Ingwer (etwa 4 cm lang)
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- Salz
- **2 TL** Zitronengraspüree (Glas, ersatzweise ganz fein gehacktes frisches Zitronengras)
- **1** großes Bund Frühlingszwiebeln
- 3/8 l aromatischer Weißwein oder Brühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter oder die Fettpfanne des Ofens legen und 1/4 l kochendes Wasser angießen. Den Braten im Ofen (unten, Umluft 140°) 15 Min. dämpfen.

2. Ingwer schälen, mit Pfeffer fein hacken, mit Salz, Ahornsirup und Zitronengraspüree verrühren. Braten salzen, mit der Mischung rundum einreiben (auch die Schwarte). Etwa 1 Std. braten, ab und zu mit ausgebratenem Fett begießen.

3. Gemüse waschen. Zitronengras putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, mit dem knackigen Grün in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Alles mit den Tomaten neben den Braten legen, Wein angießen. Weitere 1 1/2 Std. braten, bis das Fleisch schön gebräunt ist. Dabei ab und zu mit der Flüssigkeit beschöpfen. Fleisch aus der Form nehmen, Sauce und Gemüse in einen Topf umschütten und bei schwacher Hitze warm halten. Braten mit der Schwarte nach oben auf dem Rost über dem Backblech unter den heißen Grillschlangen kurz knusprig werden lassen. Dann in Scheiben schneiden. Die Sauce abschmecken und dazu servieren. Dazu schmecken Bratkartoffeln.