

Rezept

Krustenschweinebraten mit Dunkelbiersauce

Ein Rezept von Krustenschweinebraten mit Dunkelbiersauce, am 19.04.2024

Zutaten

1 ½ kg Schweinefleisch (mit Schwarte)	Salz
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Kümmelsamen	1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
200 g Petersilienwurzeln	2 Möhren
2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
200 ml Kalbsfond oder Fleischbrühe	½ Flasche dunkles Bier oder Starkbier

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Die Schwarte des Schweinefleisches mit einem Cuttermesser rautenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden (oder dies den Metzger erledigen lassen). Fleisch und Schwarte rundherum mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel einreiben. Ingwer schälen, fein hacken und damit ebenfalls das Fleisch einreiben.
2. In einer Bratreine oder einem großen, eher flachen Topf fingerhoch Wasser erhitzen und darin den Braten mit der Schwarte nach unten 1 Min. köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, das Wasser abgießen und das Fleisch mit der Schwarte nach oben wieder in die Reine setzen.
3. Die Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, aber nicht schälen. Die ungeschälten Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines großen Kochmessers leicht andrücken, sodass die Häute aufplatzen.
4. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und Fond oder Brühe angießen. Reine in den Ofen schieben (Mitte) und den Schweinebraten im Laufe der nächsten 2 ½-3 Std. alle 20 Min. mit dem Bratsaft begießen. Erst für die letzten 30 Min. das Bier angießen und in den letzten 5 Min. die Schwarte bei 200° unter dem Ofengrill knusprig braten.
5. Braten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Aus der Sauce Zwiebeln und Knoblauchzehen herausfischen, in ein Schälchen legen. Die Sauce wird traditionell nicht gebunden, allenfalls kann man das Gemüse in der Sauce pürieren, um mehr Sämigkeit zu erhalten.
6. Den Schweinebraten und die Sauce servieren. Wer mag, drückt sich die Knoblauchzehen auf dem Fleisch aus und isst auch die herrlich geschmorten Zwiebeln einfach mit dazu.