Rezept

Schweine-Krustenbraten

Ein Rezept von Schweine-Krustenbraten, am 29.05.2025

Zutaten

- **2** Knoblauchzehen
- Pfeffer
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- **2** Zwiebeln
- 1/4 Sellerieknolle
- **1** Tomate
- ein paar Stängel Petersilie
- Salz
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- **1** Schweinebraten mit Schwarte (etwa 1,2 kg, z.B. Schulter oder Nacken)
- **2** Möhren
- **1 Stange** Lauch
- **500 g** Fleischknochen oder Spareribs in Stücken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und durchpressen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika mischen. Die Fleischseite des Bratens damit einmassieren. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später: Umluft 160 Grad).

2. Braten mit der Schwarte nach unten in einen großen Bräter legen. 1/4 l Wasser aufkochen und in den Bräter gießen. Den Braten in den Ofen (Mitte) schieben und 30 Minuten garen.

3. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Tomate waschen und vierteln, dabei Stielansatz entfernen. Knochen oder Spareribs mit einem feuchten Tuch abwischen, Petersilie abbrausen.

4. Den Braten aus dem Ofen holen und mit der Schwarte nach oben aufs Küchenbrett legen. Ein richtig scharfes Messer suchen und die Schwarte rautenförmig einschneiden (jede Raute nicht viel größer als 1 cm). Fleisch mit der Schwarte nach oben wieder in den Bräter legen. Gemüse, Knochen oder Spareribs und die Petersilie daneben verteilen. Den Braten weitere 2 Stunden garen, dabei immer wieder mit der Flüssigkeit aus dem Bräter begießen.

5. Den Braten aus dem Bräter nehmen und auf den Rost (mit der Fettpfanne darunter) legen. 1 EL warmes Wasser mit 1 TL Salz verrühren, die Schwarte damit einpinseln. Den Backofengrill einschalten. Den Braten noch einmal etwa 5 Minuten in den Ofen schieben und die Schwarte knusprig werden lassen. Den Ofen ausschalten, Braten in Alufolie wickeln und 10 Minuten im Ofen ruhen lassen.

6. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Gemüse ausdrücken. Die Sauce abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen am besten Knödel.