

## Rezept

# Schweinekrustenbraten

Ein Rezept von Schweinekrustenbraten, am 18.12.2025

## Zutaten

1,25 kg	Schweinekrustenbraten	Salz
Pfeffer		<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>2</b> Möhren
<b>2</b>	Tomaten	<b>400 ml</b> Fleischbrühe
<b>150 ml</b>	Bier	2-3 TL Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

## Zubereitung

- Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Schwarte nach unten in einen Bräter (oder in die Fettpfanne des Backofens) legen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Möhren schälen und putzen, Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. Beides in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Tomate um den Braten herum verteilen. Die Brühe angießen.
- Den Bräter in den heißen Ofen (Mitte) schieben. Nach 30 Min. herausnehmen, den Braten wenden und die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) zurückdrehen. Den Braten für 1 weitere Std. in den Ofen schieben, nun mit der Schwartenseite nach oben. Den Braten mehrmals mit dem Bratenfond begießen, sodass sich eine schöne braune Kruste bildet. 15 Min. vor Ende der Garzeit mehrmals mit Bier bepinseln. Falls die Kruste jedoch zu stark bräunt, lieber mit Alufolie abdecken, sonst wird sie zu hart.
- Den Braten herausheben und zugedeckt beiseitestellen. Für die Sauce den Bratenfond durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, dabei das Gemüse gut ausdrücken (und dann wegwerfen). Den Bratenfond aufkochen. Die Stärke mit 2-3 EL Wasser glatt rühren und den kochenden Bratenfond binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren den Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Kartoffel- oder Semmelknödel.