

Rezept

Schweinekrustenbraten mit Blaukraut

Ein Rezept von Schweinekrustenbraten mit Blaukraut, am 19.05.2024

Zutaten

Für den Braten

1,2 kg Schweineschulter mit Schwarte	Salz
Salz	1 Bund Suppengrün
1 TL Kümmel	

Für das Blaukraut

2 säuerliche Äpfel	1 Zwiebel
1 Kopf Rotkohl (ca. 700 g)	1 EL Butter
2 TL brauner Zucker	Salz
Pfeffer	200 ml Apfelsaft
1,5 EL Rotweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 800 kcal, 54 g F, 55 g EW, 22 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. 400 ml heißes Wasser angießen und das Fleisch im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. braten. Das Suppengrün putzen oder schälen, waschen und grob würfeln. Den Braten herausnehmen, wenden und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben wieder in den Bräter legen, Suppengrün und Kümmel zufügen und alles noch ca. 2 Std. braten, dabei häufig mit dem Bratfond übergießen.
- Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Rotkohl putzen, abbrausen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen hobeln. In einem Topf die Butter mit dem Zucker erhitzen. Äpfel, Zwiebel und Rotkohl darin unter Rühren anschwitzen. Alles salzen, pfeffern, Apfelsaft und Essig angießen und das Blaukraut zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 1 Std. schmoren, dabei ab und zu umrühren.
- Ofentemperatur auf 220° erhöhen. 1 TL Salz mit 4 EL Wasser verrühren und die Schweineschwarte damit einpinseln. Den Braten weitere ca. 30 Min. braten, bis die Schwarte knusprig ist, dabei häufig mit dem Salzwasser einpinseln. Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Den Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und servieren. Die Sauce und das Blaukraut dazureichen. Als Beilage schmecken Kartoffel- oder Semmelknödel.