

## Rezept

# Schweinekrustenbraten mit Spitzkraut-Kürbis-Salat

Ein Rezept von Schweinekrustenbraten mit Spitzkraut-Kürbis-Salat, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>600 ml</b> kräftige Fleischbrühe	<b>2 kg</b> Schweinebauch
<b>2</b> Karotten	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1/4</b> Sellerieknolle	<b>1 Flasche</b> Dunkelbier (½ l)
<b>1/2</b> kleiner Hokkaido-Kürbis	<b>1/2 Kopf</b> Spitzkraut (ca. 600 g; ersatzweise Weißkraut)
<b>2-3 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>2-3 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Kümmel
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>75 g</b> kalte Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 130 °C vorheizen. Die Brühe erhitzen und in einen Bräter gießen. Schweinefleisch abbrausen, trocken tupfen und eventuell mit Küchengarn in eine kompakte Form binden. Fleisch auf der Schwartenseite in die Brühe legen und im Backofen 1 Stunde garen.
2. Karotten, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Den Backofen auf 160 °C schalten. Schweinefleisch aus dem Bräter nehmen. Schwarte im Abstand von ca. 1 cm einschneiden. Fleisch mit der Schwartenseite nach oben zurück in den Bräter geben. Die Gemüswürfel um den Braten verteilen, alles mit Bier begießen und weitere 2 Stunden garen.
3. In der Zwischenzeit für den Salat Kürbis waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Den halben Krautkopf waschen, nochmals durchschneiden, Strunk entfernen. Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Kraut- und Kürbistreifen in einer Schüssel mit den beiden Ölsorten, Essig, Salz, Pfeffer, Kümmel und einer Prise Zucker würzen. Abgedeckt 30 Minuten durchziehen lassen.
4. Backofengrill einschalten. Braten auf der untersten Einschubleiste ca. 25 Minuten garen, bis die Schwarte aufplatzt und zu einer knusprigen Kruste wird. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensaft mit Gemüse durch ein Sieb in einen Topf geben. Noch einmal kurz erwärmen. Die kalte Butter mit dem Mixstab untermixen.
5. Den Braten in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Krautsalat und Sauce servieren.