Rezept

Spanferkel-Krustenbraten

Ein Rezept von Spanferkel-Krustenbraten, am 18.05.2025

Zutaten

4	Zwiebeln
2	Möhren
1 Stange	Lauch
1 EL	Zucker
	Pfeffer
2 kg	Spanferkelrücken und -bauch am Stück (vom Metzger vorbereiten lassen)
250 ml	Rinderbrühe
	Küchengarn
3-4 Zweige	Thymian
150 g	Knollensellerie
30 g	Butterschmalz
	Salz
1 EL	Kümmelsamen
1-2 EL	Sonnenblumenöl
500 ml	Dunkelbier
50 g	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, die Hälfte halbieren und in feine Streifen schneiden und den Rest klein würfeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken.

2. Die Möhren und den Sellerie putzen und schälen. Den Lauch putzen und gründlich waschen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

3. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelstreifen darin 5-6 Min. anbraten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Die Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian würzen und abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Spanferkelrücken und -bauch abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 1 cm einschneiden.

5. Den Spanferkelrücken und -bauch auf die Seite mit der Schwarte legen und ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelmischung darauf verteilen. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn festbinden. Die Schwartenseite kräftig salzen.

6. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Möhren, Sellerie, Lauch und die Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. scharf anbraten. Das Bier und die Brühe dazugießen. Den Braten mit der Schwarte nach unten hineinlegen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 1 Std. garen.

7. Den Braten wenden. Die Temperatur auf 225° (Umluft 200°) erhöhen und den Braten weitere 30-45 Min. garen, bis die Schwarte knusprig wird. Den Krustenbraten aus dem Bratensaft nehmen und warm halten.

---

8. Den Bratensaft mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf drücken und aufkochen. Die kalte Butter dazugeben und mit dem Pürierstab untermixen (das ergibt eine schöne Bindung). Den Spanferkelbraten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.