

Braten Rezepte

Bayrischer Schweinebraten mit Kruste

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bayern, Braten, Deutsch, Fleisch, Hauptspeise, Schwein

1	kg	Schweinebraten mit Schwarte - (aus der Keule)	2	Zwiebeln, grob gewürfelt
1		geh. TL Kümmel	1/4 Liter	Bier
2		Karotten, grob gewürfelt		Speiseöl
1/4		Sellerie, grob gewürfelt		Salz, Pfeffer, Wasser

Die Schwarte mit ca. 2 l kochendem Wasser begiessen, dann abtrocknen und kreuzförmig einschneiden. Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter rundherum in Öl anbraten.

Den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad ca. 75 Minuten im offenen Topf garen. Nach 30 Minuten das grobe geschnittene Wurzelgemüse, Zwiebel und Kümmel zugeben. Den Braten regelmässig mit etwas Bier begiessen. In den letzten 5-10 Minuten evtl. noch kurz den Grill einschalten.

Vor dem Servieren das Fleisch herausnehmen und auf einem Holzbrett kurz ruhen lassen. Den Bratfond mit Wasser lösen, aufkochen und evtl. durchsieben und entfetten. Den Schweinebraten aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen gut Knödel.