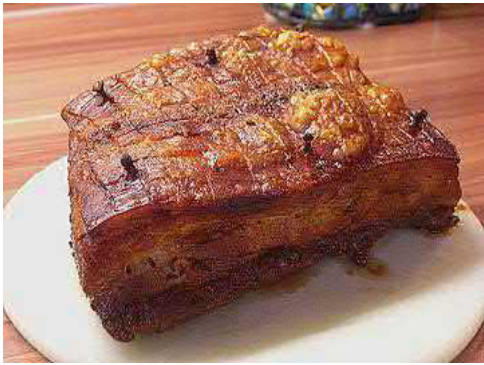


Bayrisches Krusten-Wammerl mit Sauerkraut



Den Schweinebauch (ich nehme immer gut 1,5 kg mit Schwarte, bereits fertig ausgelöst) unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Dann das Wammerl mit der Schwartenseite nach unten in eine große Reine legen und heißes Wasser angießen, nur soviel, dass die Schwarte ca. 1 cm unter Wasser ist. Das Ganze eine 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Schwarte ist dann geschmeidiger und lässt sich besser in Rauten oder Rechtecke einschneiden.

Währenddessen die Zwiebeln in normale Würfel, die Karotten und den Sellerie in grobe Würfel, Scheiben o. ä. schneiden. Beim Sellerie reicht eine 1/8 - 1/4 Knolle.

Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Schweinebauch nach ca. einer halben Stunde aus dem Wasser nehmen (das Wasser wegschütten) und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Am besten mit einem Teppichmesser, aber Vorsicht, nicht zu tief und nur durch die Schwarte bis zur Fettschicht, nicht ins Fleisch!

Den Braten mit Knoblauch einreiben (bei frischem Knoblauch, bei getrocknetem Knoblauch das Granulat zu der Gewürzmischung hinzufügen) und das "Wammerl" kräftig würzen bzw. einreiben. Wenn alles gewürzt ist, das Wammerl oben in der Schwarte mit den 6 Nelken spicken.

Die Reine auf den Herd stellen, Gemüse und etwas Kümmel anschwitzen. Nun den fertig gewürzten Schweinebauch in die Reine legen. Keine Flüssigkeit zugießen! Dann alles für gut 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen (180°C Ober-/Unterhitze) schieben.

Während dieser Zeit die Schwarte immer wieder mit Salzwasser begießen. Nach Ablauf der Zeit, wenn das Gemüse Farbe genommen hat und angeröstet ist, ca. 200 ml Wasser oder Brühe angießen. Die Temperatur auf gut 200°C einstellen und das Fleisch weitere 40 Minuten braten. Das Begießen der Schwarte nicht vergessen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad während der letzten 20 Minuten die Temperatur auf 220 - 230°C erhöhen und mit Salzwasser bepinseln, bis die Schwarte "kracht" bzw. sie schöne krosse Blasen wirft.

Kurz vor Ende der Bratzeit die Soße in einen Topf abseihen.

Sie sollte jetzt schön kräftig und dunkel sein, wenn nicht: Mit etwas Brühe abschmecken. Fertigsoße braucht es nicht!

Manche geben während des Bratens oder nach dem Abseihen Bier in die Soße. Das geht auch, aber Achtung: Normales Helles, Pils oder Weizen werden bitter! Am besten eignet sich nicht herbes, dunkles Bier, Schwarzbier oder Malzbier. Zum Schluss noch mit etwas dunklem Soßenbinder oder einer Mehlschwitze binden.

Für das Sauerkraut (kann man auch einen Tag davor zubereiten) eine Zwiebel im Topf glasig anschwitzen und mit ca. 100 ml Brühe ablöschen. Das Sauerkraut (am besten mildes), mit Kümmel, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Topf geben.

Die Kartoffel schälen, klein würfeln und ebenfalls in den Topf geben (gibt eine schöne Bindung). Ich gebe noch etwas Zucker, mehr oder weniger, je nach Säuerungsgrad des Krautes dazu. Das Ganze jetzt ca. 1 Stunde leicht köcheln.

- 1 ½ kg** Schweinebauch (Wammerl) mit Schwarte
- 4 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Paprikapulver
- 1 TL** Kümmel
- 6** Nelke(n)
- 1 Zehe/n** Knoblauch oder Knoblauchgranulat
- 2** Zwiebel(n)
- 1 große** Karotte(n)
- 5 Stück(e)** Sellerie (ca. 1/8 Knolle)
- 200 ml** Wasser oder Brühe
- 750 g** Sauerkraut, mildes, vorzugsweise aus dem Fass
- 1 kleine** Kartoffel(n)
- 1** Zwiebel(n)
- 100 ml** Brühe **1**
- TL, gestr.** Kümmel
- 6** Wacholderbeere(n)
- 2** Lorbeerblätter
- n. B.** Saucenbinder, dunkel oder Mehlschwitze