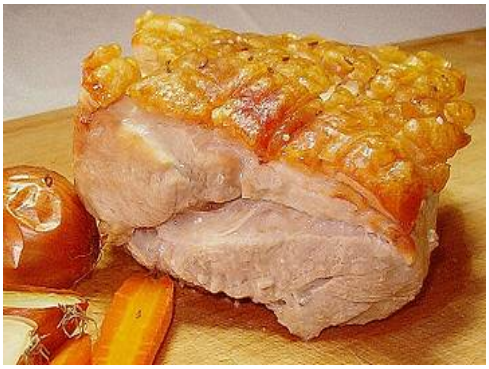
Dänischer Schweinebraten



1 ½ kg	Kotelettfleisch mit Schwarte
3	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer, Kümmel

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in parallele Streifen schneiden. Nur soweit hineinschneiden, dass die Fettschicht berührt wird. Eine Platte mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen und so 2 Stunden liegen lassen. Nur die Schwarte darf im Wasser liegen.

Den Braten leicht salzen, aber kräftig Salz zwischen die Schwartenstreifen reiben. 3 Lorbeerblätter zwischen die Schwartenstreifen stecken. Den Braten leicht pfeffern, etwas Kümmel dazugeben. Den Braten auf einen Rost setzen, etwas Wasser in die Reine geben. Eineinhalb Stunden bei 180 Grad, dann noch einmal 10 Minuten bei hoher Temperatur braten. Den Braten 15 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt.

Den Bratensaft abgießen, einkochen, abschmecken und evtl. mit Mondamin binden.

Dazu passen glasierte dänische Kartoffeln oder auch Knödel, obwohl man sie in Dänemark nicht kennt.