

Einfacher Krustenbraten



2 kg	Schweinebraten, (Krustenbraten)
½ Stange/n	Lauch
2	Karotte(n)
1	Zwiebel(n)
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
	Kümmel
etwas	Öl

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Fleisch von allen Seiten, außer der Schwarte, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel einreiben. Die Schwarte noch NICHT einschneiden. Einen Bräter mit etwas Öl einreiben und das Fleisch mit der Krustenseite nach unten hineinlegen. Jetzt soviel Wasser hinzugeben, dass die Schwarte komplett in der Flüssigkeit liegt. Das Ganze in die Röhre schieben und ca. 30 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen. Die Zwiebel fein würfeln und das restliche Gemüse in große Würfel schneiden. Das Fleisch herausnehmen. Jetzt kann die Schwarte rautenförmig eingeschnitten werden. Durch das Vorgaren geht das jetzt denkbar einfach.

Das Fleisch, wieder mit der Schwarte nach unten, zurück in den Bräter legen. Das Gemüse um das Fleisch verteilen und eine weitere Stunde braten. Gelegentlich das Gemüse kontrollieren, dass es nicht zu dunkel wird. Eventuell verdampfte Flüssigkeit mit Wasser oder Fleischbrühe ergänzen.

Nach ca. 1 Stunde das Fleisch wenden, sodass die Kruste nach oben zeigt. Jetzt die Schwarte salzen. Den Braten weitere 30-60 Minuten garen, bis die Kruste Blasen wirft und eine schöne Bräunung bekommt.

Ein Sieb auf einen Topf legen und die Brühe in den Topf geben. Wer möchte, kann auch einen Teil das Gemüses passieren. Die Soße aufkochen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Kruste noch nicht knusprig genug ist, das Fleisch zurück in den Bräter legen und 3-5 Minuten mit der Grillfunktion bei voller Hitze nachbräunen. Dabei stetig kontrollieren, dass nichts verbrennt.