

Fränkischer Schweinebraten



Den Schweinebauch kurz kalt abwaschen und gut trocken tupfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer einschneiden - erst längs, dann diese Einschnitte quer, so dass 1 x 1 cm große "Würfelchen" entstehen. Beim Einschneiden aufpassen, dass nur in die Schwarte und nicht ins Fleisch geschnitten wird.

An der Unterseite leicht an den Knochen entlang schneiden -das erleichtert das Entfernen nach dem Braten.

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Suppengrün und den Apfel waschen (vor allem den Lauch), schälen, putzen (beim Apfel das Kerngehäuse entfernen) und in grobe Stücke schneiden. Ebenso die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Den Schweinebauch ringsum kräftig mit Salz einreiben (wirklich kräftig, ein zuviel an Salz leicht abschütteln).

Das Gemüse in ein tiefes Backblech (Fettpfanne) oder eine große Bratereinne geben und das Fleisch darauf legen. Nun alles 3 Stunden braten. Nicht mit Bratensaft übergießen!!! Einfach in Ruhe schmurgeln lassen.

Nach dieser Zeit die entstandene Sauce pfeffern, den Majoran und den Kümmel zugeben. Das Fleisch nicht mitwürzen, da die Gewürze beim späteren Krustenaufbacken verbrennen würden.

Das Weißbier angießen (in die Sauce, nicht über's Fleisch) und alles weitere 30 Minuten braten.

Wenn vorhanden, nun auf Grill oder Oberhitze auf 220 Grad umschalten. Oder einfach die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und die Kruste 20 bis 30 Minuten knusprig aufbacken. Dabei immer wieder nachschauen, dass die Krusteln nicht verbrennen.

Den Braten aus der Sauce nehmen, auf ein Schneidbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die kräftige Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, mit ca. 200 ml Wasser (oder nach Belieben und Geschmack mehr Wasser) verdünnen und unter Rühren mit einem Schneebesen einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten umdrehen und die Rippen entfernen (dank des Einschneidens vorm Braten geht das ganz leicht). Dann den Braten wieder auf die Unterseite zurückdrehen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden (die Einschnitte in der Kruste dienen als Hilfen).

Mit Knödel/Klößen halb und halb (halb aus rohen und halb aus gekochten Kartoffeln - gibt's auch als guten Kloßteig zu kaufen) servieren.

Beim Anrichten darauf achten, dass die Kruste nicht in Kontakt mit der Sauce kommt, da sie sonst weich wird.

3 kg	Schweinebauch, mager mit Knochen (Rippen)
1 Bund	Suppengemüse, (Karotten, Sellerie, Lauch, evtl. Petersilienwurzel)
2	Zwiebel(n)
1	Apfel
500 ml	Bier, helles Hefeweißbier
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
1 TL	Majoran, getrocknet
2 Prisen	Kümmel, gemahlen