



Klassischer bayerischer Schweinekrustenbraten

Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den Boden eines großen Topfes legen. Den Braten mit der Schwarte nach unten drauflegen, mit kochendem Wasser übergießen, Kümmel (gemahlen oder im Ganzen, nach Belieben) und Beifuß dazugeben, die Karotte und ein Stück Sellerie dazugeben, pfeffern, aber noch nicht salzen. Einen Deckel auf den Topf legen und auf kleinster Flamme eine Stunde köcheln lassen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Schwarte rautenförmig einschneiden und jetzt das Fleisch von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern. Die Kochflüssigkeit abseihen, leicht salzen und bereitstellen.

Den Braten in einen Bräter setzen mit der Schwarte nach oben. Ins Rohr geben und alle 20 Minuten etwas Kochflüssigkeit angießen. Ca. 2 Stunden braten, 5 Minuten vor Ende der Bratzeit die Schwarte mit eiskaltem Salzwasser bepinseln.

Den Braten rausnehmen, das Braune vom Bräter losschaben, die Natursauce abschmecken, wenn zu kräftig, mit etwas Wasser verdünnen, wenn zu dünn, mit etwas reiner Sojasauce kräftigen.

Dazu gehören bei uns Kartoffelknödel aus rohen Kartoffeln und ein Salat aus geriebenen Karotten und geriebenem rohem Kohlrabi.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 3 Stunden

Gesamtzeit ca. 3 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 6 Portionen:

2 ½ kg Schweineschulter mit Schwarte

1 TL Kümmel

1 TL Beifuß

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n)

1 Karotte(n)

1 Stück(e) Knollensellerie

Rezept von: schasti