

Schweinebraten mit extra knuspriger Kruste



1 ½ kg Schweineschulter oder
Schweinebauch, mit Schwarte

1 m.-große Karotte(n)

1 Stange/n Lauch

1 kleine Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Flasche Weizenbier

1 Würfel Bratensaft

2 EL Sauerrahm

Kümmel

Salz und Pfeffer

evtl. Hähnchengewürz

etwas Butterschmalz

evtl. Speisestärke zum Binden

Die Schweineschwarte einschneiden, sodass kleine Würfel entstehen.

Danach die Schwarte stark salzen. Die restlichen Seiten des Bratens mit Kümmel, Pfeffer und Salz (ich nehme auch gerne Hähnchengewürzsalz) würzen. Das Fleisch beiseitestellen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Gemüse putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Ein bisschen Butterschmalz in einem Bräter zergehen lassen und den Braten von allen Seiten - aber nicht die Schwarte - scharf anbraten. Das Gemüse um das Fleisch herum in den Bräter geben - die Kruste zeigt nach oben. Mit ca. 1/3 des Biers ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Bratensaftwürfel zerbröckeln und in den Sud geben. Wasser hinzugeben, bis die Flüssigkeit bis ca. zur Hälfte des Bratens steht und dann ab in den Ofen - für ca. 2 Stunden. Zwischendurch immer mal wieder Wasser bzw. ein bisschen Bier nachgießen. Immer auf die Kruste achten, damit sie nicht verbrennt.

Nach 2 Stunden das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse zurück in den Bräter, das Fleisch darauf legen und zurück in den Ofen geben.

Das übrige Bier der Soße zugeben, abschmecken und aufkochen lassen. Danach 2 EL Sauerrahm in die Soße rühren - nicht mehr kochen lassen. Wem die Soße zu dünn ist, der kann sie mit ein bisschen Speisestärke andicken.

Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Kruste "poppen" lassen. Den Braten immer im Auge behalten, damit die Kruste nicht verbrennt – das dauert maximal 2 Minuten und ihr habt die knusprigste Kruste aller Zeiten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.