

Bratl in der Rein



Zutaten
(für ca. 10 Personen)

Für das Bratl und die Bratlkartoffeln:

1,5 Kg. Spareribs
1,5 Kg. Schopfbraten
1,5 Kg. Schweinbauch mit Schwarte
10 Stück mittelgroße Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Stück Knoblauchzehen frisch
Salz und Pfeffer
Knoblauchpulver
Kümmel im Ganzen und gemahlen
Butterschmalz oder Pflanzenfett
Rindssuppe oder Suppenpulver
Maisstärke oder Mehl zum Binden nach Bedarf

Bratl in der Rein:

Gesamtzeit ca. 2,5 Stunden

Das Fleisch sowie die Spareribs am besten schon am Vortag rundum mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver (verbrennt nicht so leicht, man kann aber auch gerne frisch gepressten Knoblauch verwenden) und Fett (Butterschmalz oder Pflanzenfett) einreiben, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Am Tag der Zubereitung starten wir damit, dass wir die Ripperl im Backofen bei 220 Grad für 20 Minuten vorbraten. Auch das restliche Fleisch auf Zimmertemperatur bringen.

Kartoffeln schälen und halbieren oder Dritteln, je nach Größe und in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

In der Zwischenzeit bereiten wir die Zwiebelgrundsauce zum Übergießen der Ripperl vor. Dafür die Zwiebeln ganz fein mit der Hand oder mit der Küchenmaschine zum Püree reiben.

Dieses Zwiebelpüree dann so lange in einer hohen Pfanne mit etwas Pflanzenfett rösten, bis es schön braun ist. Dann noch die gepressten Knoblauchzehen dazu und kurz weiterrösten. Wenn alles wirklich schön braun ist mit Rindssuppe aufgießen und noch kurz weiterköcheln lassen. Nochmal mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte man keine Rindssuppe haben, dann einfach mit Wasser angießen und mit Suppenpulver würzen.

Wenn die Spareribs aus dem Rohr kommen, werden Sie mit dieser Zwiebelsauce übergossen.

Das Fleisch kommt nun direkt auf die Ripperl in die Bratpfanne. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in die Sauce. Für ca. 20 Minuten bei ca. 180 Grad vorgaren, die Schwarte wird nun weich.

Danach nimmt man das Fleisch aus der Bratpfanne und schneidet die Schwarte vom Schweinebauch mit einem scharfen Messer ein – nicht ins Fleisch, da es sonst austrocknet. Der Schweinebauch wird nochmal kräftig bei der Schwarte gesalzen. Anschließend kommt das Fleisch auf einen Grillrost oberhalb der Ripperlpfanne, dann kann der Fleischsaft auf die Ripperl tropfen und wird aufgefangen. Den Schweinebauch über ein Schüsserl stülpen, damit die Kruspeln schön aufgehen. Alles kommt wieder zurück ins Backrohr, jetzt die Temperatur für ca. ½ Stunde auf 200 Grad erhöhen. Jetzt sollten sich die schönen Kruspeln bilden. Anschließend die Temperatur wieder auf 180 Grad senken. Nach einer weiteren halben Stunde nimmt man die Ripperlpfanne aus dem Ofen und gießt die Sauce in einen Topf ab. Die Ripperl werden mit den bereitgestellten Kartoffeln wieder übergossen und nochmal gesalzen. Alles wieder zurück in den Ofen und weiterbraten.

Die Dauer hängt jetzt nur noch von den Kartoffeln ab, bis diese auch schön braun sind. Ca. ½ Stunde. Bei Bedarf könnt Ihr jetzt nochmal die Temperatur auf 220 Grad erhöhen um dem Bratl eine gute Farbe zu verleihen bzw. wenn die Kruspeln noch nicht gut aufgegangen sind.