

# Schweinekrustenbraten Wikinger Art mit Biersauce



## Zutaten

1,5 kg Schweineschinkenbraten mit Schwarte  
3 Zwiebeln  
3 Möhren  
1/2 Knollensellerie  
1/2 Stange Porree  
2 Knoblauchzehen  
2 Stengel Petersilie  
1 EL Wacholderbeeren  
5 Lorbeerblätter  
3 Stiele Thymian  
Salz  
Pfeffer  
Majoran nach Belieben  
50 g flüssiger Honig  
1 EL Tomatenmark  
4 EL Rapsöl  
1 Flasche à 500 ml Dunkelbier, z. B. Köstritzer  
1 l Gemüsebrühe  
ca. 30 g Speisestärke

## Zubereitung

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Porree in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln, Petersilie grob zerkleinern. Fleisch waschen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Dabei aufpassen, dass man nicht das Fleisch einschneidet.

Für die Würzpaste die Lorbeerblätter zerkleinern und die Wacholderbeeren zerstoßen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Alles mit Honig und 1 TL Pfeffer vermischen. Den Braten auf der Schwartenseite mit Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze auch in die Einschnitte einreiben. Braten umdrehen und die Fleischseite mit der Würzpaste einreiben.

Backofen auf 160 °C vorheizen. 2 EL Rapsöl in einem Bräter erhitzen und den Schweinebraten - bis auf die Schwarte - rundherum anbraten. Danach herausnehmen. Übriges Öl in den Bräter geben und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Möhren, Sellerie, Porree und Petersilie dazugeben und das Tomatenmark unterrühren. Das Bier und die Brühe hinzufügen und alles kurz einkochen lassen. Anschließend den Braten mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen. Im Ofen ca. 2 Stunden garen.

Braten aus dem Ofen nehmen und wenden, so dass die Schwarte nach oben zeigt. Den Braten weitere 2 Stunden fertig garen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Backofens anschalten. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf einen Rost setzen. 1/2 TL Salz mit 3 EL Wasser verrühren und die Kruste damit bepinseln. Rost in den Ofen schieben und ein Blech als Tropfschutz unter den Rost schieben. Die Kruste ca. 5 - 6 Minuten knusprig grillen.

In der Zwischenzeit die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und den Siebinhalt gut durchpassieren. Die Sauce 5 Minuten offen einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack auch mit Majoran abschmecken und mit Speisestärke binden.