

Bayrischer Krustenbraten mit leckerer Soße



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Schweinefleisch (Schulter) mit Schwarte
- 1 Bund Suppengrün . geschnittenes
- 1 Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
- 150 ml Wein, rot
- Salz und Pfeffer
- n. B. Fleischbrühe
- etwas Saucenpulver für Braten
- etwas Saucenbinder

Rezept:

Bei diesem Rezept wird die Schwarte erst einmal nicht (!) eingeschnitten.

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, dann von allen Seiten (außer der Schwarte) anbraten.

Das Fleisch nun aus dem Bräter nehmen. Das geschnittene Suppengrün zusammen mit der Zwiebel zugeben und anbraten. Das Ganze wird dann mit Rotwein abgelöscht.

Nun wird der Braten wieder in den Bräter gesetzt - zwar mit der Schwarte nach unten (!).

Bei niedriger Temperatur (ca. 120°C) in der Schmorflüssigkeit (man kann bei Bedarf noch etwas Fleischbrühe hinzugeben) für etwa 70 bis 90 Min. (je nach Größe des Bratens) garen lassen.

Dann nimmt man das Fleisch heraus und schneidet erst jetzt die Schwarte ein. Das geht dann auch recht einfach, weil sie jetzt weich ist.

Nun wird die Temperatur auf 165°C bis 175°C erhöht und das Fleisch mit der Schwarte nach oben wieder in den Backofen geschoben. Durch Einpinseln mit Flüssigkeit wird dann die Kruste knusprig, ist aber ohne besondere Kauanstrengung genießbar.

Aus dem gebildeten Fond und den Röstaromen lässt sich eine herrliche Soße herstellen. Dazu das Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit mit etwas Saucenpulver für Braten und Gewürzen abschmecken. Mit etwas Saucenbinder abbinden.

Dazu serviere ich gerne Semmelknödel und Spätzle. Gerne auch Kartoffelsalat.