

# Krustenbraten

## mit Roast Potatoes

### Zutaten für 4 Personen:

1,1 kg	Schweinebraten, mit Schwarte
	Salz und Pfeffer
	Knoblauch
1	mittelgroße Zwiebel(n)
1	Möhre(n)
1 kg	Kartoffel(n)
2 EL	Pflanzenöl
	Rosmarin
1/2 Liter	Wasser, kalt

### Rezept:

Die Schwarte rautenförmig einschneiden, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Bräter in den auf 220 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben, ohne Flüssigkeit oder Öl.

Kartoffeln nach Belieben schälen, ggf. halbieren (sollten aber nicht zu klein sein) und 7 Minuten kochen.

Nach dem Abgießen im Topf rütteln, damit die Ränder etwas mehlig werden, ausdampfen lassen.

Nach 20 Minuten die Temperatur vom Ofen auf 180 Grad senken. Den Braten mit kaltem Wasser angießen, Knoblauch, geviertelte Zwiebel und Möhre dazugeben.

Die gekochten Kartoffeln mit 2-3 EL Öl auf ein tiefes Blech geben und darin wenden. Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

Nach 30 Minuten zum Braten in den Ofen geben (über dem Braten), Temperatur um 10 Grad erhöhen.

Beim Braten ggf. Flüssigkeit nachfüllen. Ein wenig im Fett unter der Kruste stochern, damit es besser abfließt (nicht im Fleisch!).

40 Minuten im Ofen lassen. Dann Braten herausnehmen und in Folie einschlagen zum Ruhen.

Den Backofen auf 250 Grad hochdrehen, damit die Kartoffeln schön knusprig werden. Dauer: ca. 10 Minuten. Parallel die Flüssigkeit aus dem Bräter pürieren und abschmecken.

Wir wünschen Guten Appetit.