

## Schweinekrustenbraten (Bauchfleisch)

### Zutaten:

1,2 kg Schweinebauch  
 2 - 3 Zwiebel  
 2 Möhren  
 1/2 Stange Lauch  
 3 x 5 cm Stück Knollensellerie  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Lorbeerblätter  
 3 TL Tomatenmark  
 Speisestärke zum andicken  
 Salz, Pfeffer



### So funktioniert es!

Ein Gemüsebett aus grob geschnittenen Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch im Ofenmeister richten.

Schwarte rautenförmig mit scharfem Messer einschneiden.

Die Schwarte kräftig mit Salz einreiben und ca. 1 Std so stehen lassen

Backofen auf 230C vorheizen

Den Schweinebauch auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Schwarte nach oben, auf das Gemüsebett im Ofenmeister legen und mit ca. 500ml Gemüsebrühe angießen.

Mit Deckel für 40 Minuten backen.

### So geht es weiter!

In einem Topf, klein gewürfelte Zwiebel und 70g Tomatenmark mit etwas Öl scharf anbraten bis es Farbe bekommt und am Boden ansetzt.

Zwischendurch immer wieder mit 2 - 3EL Brühe ablöschen.

Wenn das Tomatenmark schön dunkel ist, mit 150ml Liter Brühe aufgießen, kurz aufkochen lassen und 2 Lorbeerblätter dazu geben.

In der Tomatenmark Soße 2 Stück Mehlbutter auflösen oder in Wasser gelöst Speisestärke dazu geben.

Nach der Zeit, die Tomatenmark Soße in den Bratenfond rühren.

### Jetzt wird es knusprig!

Ohne Deckel nochmal für 15 - 20 Minuten, mit Umluft in den Ofen geben, bis die Kruste schön aufgepoppt und knusprig ist.

Den Braten aus dem Ofenmeister heben und für 10 Minuten auf einem Brett ruhen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten wird.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren oder das Gemüse in der Soße lassen.

Das kann man machen wie man will

Mit Beilagen nach Wahl servieren und das Sonntags - Menü ist perfekt.

**Guten Appetit!**