

Schweinekrustenbraten

Super saftig, zart und eine wunderschöne, knusprige Schwarte.

Zutaten:

1,2kg Schulterbraten mit Schwarte
 600ml Fleischbrühe
 200ml dunkles Bier
 80g Tomatenmark
 2 Karotten
 2 Zwiebeln
 100g Knollensellerie
 ½ Stange Lauch
 2 Lorbeerblätter
 10 -15 Pfefferkörner
 7 Wachholderbeeren
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 TL Zucker
 2TL Speisestärke
 Salz und Pfeffer



So funktioniert es!

Schwarte mit scharfem Messer einschneiden und kräftig salzen
 Die Schwarte bereits 1-2 Std vor dem backen salzen
 Gemüse grob schneiden, ganze Zwiebeln ungeschält in den Ofenmeister geben
 Pfefferkörner Wachholderbeeren und Lorbeer dazu geben.
 Fleisch von der anderen Seite mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse geben.
 Mit 500ml Fleischbrühe angießen.
 Zucker in das Bier geben und umrühren.
 Noch nicht dazu geben.
 Tomatenmark anrösten

So funktioniert es:

80g Tomatenmark, mit 2 EL Öl in einem Topf kräftig, unter ständigem rühren scharf anbraten
 Nicht verbrennen lassen.
 Wenn das Tomatenmark ordentlich Farbe angenommen hat mit etwas Fleischbrühe ablöschen und weiter anbraten.
 Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist mit der restlichen Brühe ablöschen und zu dem Fleisch in den Ofenmeister geben.

Zum Abschluss

Das gezuckerte Bier über die Schwarte in den Ofenmeister gießen.
 Mit Deckel für 2,5 Std in den auf 140C - 150C O/U eingestellten Ofen geben.
 Nach der der Zeit im Ofen diesen auf 240C Umluft stellen.
 Den Ofenmeister rausnehmen, das Fleisch raus heben und auf ein Brett oder Teller geben.
 Das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb passieren und die Soße in einem Topf auffangen
 Die Soße auf dem Herd langsam weiter köcheln lassen
 Das Fleisch zurück in den leeren Ofenmeister und ohne Deckel wieder in den Backofen stellen
 Mit Umluft 240C so lange braten bis die Schwarte knusprig aufgepoppt ist und die gewünschte Farbe hat.
 Den Ofenmeister auf das Kuchengitter stellen und das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen
 Die Soße abschmecken und mit etwas, in kalten Wasser, angerührter Speisestärke andicken.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit Knödel, Nudel, Schupfnudel oder Kartoffeln und Blaukraut servieren.
Wer möchte kann die Temperatur von 140C auf 80 -100C senken und die Zeit im Ofen auf 4 – 5 Std verlängern.

So wird das Fleisch noch schonender gegart.

Wichtig ist eine Kerntemperatur von mindestens 75 – 80C

Im Normalfall und etwas Erfahrung hat man das im Gefühl oder man bedient sich dem Drucktest

Der Fingerdrucktest.

So funktioniert es: Je weniger das Fleisch nachgibt, desto durchgegarter ist es.

Einen Finger auf das gebratene Fleisch drücken und zum Vergleich auf die ausgestreckte innen Seite der Hand drücken.

Ist das Fleisch so weich wie der Daumenansatz, oberhalb vom Handballen ist es noch blutig.

Fühlt es sich dagegen an wie der Handballen oder die Hügel unter den Fingern, ist es medium und rosafarben

Durchgebraten ist das Fleisch, wenn es sich anfühlt wie die Mitte der Handinnenfläche.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de