

Schweinekrustenbraten

Super saftig, zart und eine wunderschöne knusprige Schwarte.

Zutaten:

1,2kg Schulterbraten mit Schwarte
 800 – 900 ml kräftige Fleischbrühe (Instand)
 250ml Rotwein
 50 – 70g Tomatenmark
 2 Karotten
 3 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Etwas Knollensellerie (optional)
 1 Stange Lauch
 2 Lorbeerblätter
 10 Wachholderbeeren
 2 EL Sonnenblumenöl
 Salz und Pfeffer



So funktioniert es!

Schwarte mit einem scharfen Messer einschneiden und kräftig salzen und so gesalzen stehen lassen
 30 -60 Minuten
 Gemüse grob schneiden, Knoblauch fein hacken

Die Soße!

Das Gemüse in einem Topf mit etwas Öl anbraten bis es etwas Farbe bekommt.
 60g Tomatenmark, dazu geben und weiter scharf anbraten
 Nicht verbrennen lassen.
 Wenn das Tomatenmark und Gemüse am Topf ansetzt und ordentlich Farbe angenommen hat mit etwas Rotwein
 ca. 50 – 75ml ablöschen.
 Weiter braten bis es wieder am Topfboden ansetzt
 Dabei ständig rühren
 Das ganze 2 – 3-mal wiederholen bis 250ml Rotwein verarbeitet sind
 Wenn alles ordentlich Farbe angenommen hat mit etwas Brühe ablöschen und die Röstaromen vom Boden lösen.
 Mit der Brühe aufgießen Lorbeerblätter, Wachholderbeeren dazu geben und aufkochen lassen.

So geht es weiter!

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer von der anderen Seite jetzt auch mit Salz und Pfeffer würzen
 Eine Zwiebel grob geschnitten in den Ofenmeister geben
 Mit einer Kelle, etwas von der Soße und dem geschmorten Gemüse in den Ofenmeister geben
 Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Ofenmeister setzen.
 Restliche Soße dazu geben bis ca. 1cm unter der Schwarte aufgießen

Zum Abschluss

Für ca. 30 Minuten, mit Deckel in den auf 240C Umluft vorgeheizten Ofen geben
 Nach der der Zeit im Ofen diesen auf 160 - 180C stellen und für weitere 50 – 55 Minuten backen
 Den Deckel vom Ofenmeister abnehmen und den Ofen wieder auf 240 – 250C Umluft stellen.
 Nach ca. 10 – 15 Minuten ist die Kruste super knusprig aufgepoppt
 Den Braten dabei im Auge behalten!
 Das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb passieren und die Soße in einem Topf auffangen
 Die Soße auf dem Herd noch mal aufkochen lassen und eventuell nachwürzen.
 Sollte sie zu dünn sein nach Belieben andicken oder einkochen
 Das Fleisch in der Zeit abgedeckt auf dem Kuchengitter, im Ofenmeister ruhen lassen
 Mit viel Soße, Blaukraut und Knödel, servieren.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de