

# Krustenbraten

<b>Anzahl Personen:</b>	4
<b>Zubereitungszeit:</b>	50 Minuten
<b>Warte-/Ofenzeiten:</b>	2,5 Stunden
<b>Stück:</b>	-



*... einfach, knusprig und mit einer leckeren Sauce*

## Zutaten:

1,2 kg Schweinebraten mit Schwarte  
4 Zwiebeln  
2 Möhren  
1 kleines Stück Sellerieknolle (ca. 100-150g)  
1Eßl. Butterschmalz  
1 Eßl. Senf  
10 Körner Piment  
3 Lorbeerblätter  
2 Teel. Pfefferkörner  
Salz  
Pfeffer  
Grobes Salz  
20g Speisestärke

## Zubereitung:

1. Gemüse putzen und klein schneiden
2. Schwarte vom Krustenbraten mit einem Cuttermesser einschneiden. Den Schnitt nur so tief setzen, dass nur der Speck eingeschnitten wird.
3. Die Schwarte in den Schnitten mit dem groben Salz großzügig würzen.
4. Den Braten pfeffern, großzügig salzen und mit dem Senf einstreichen, dabei die Schwarte auslassen.
5. Butterschmalz im Bratentopf erhitzen und den Krustenbraten von allen Seiten anbraten, die Schwartenseite dabei wieder auslassen!
6. Braten beiseitelegen und das Gemüse scharf anbraten.
7. Mit 1 Liter Wasser ablöschen.
8. Braten zufügen, einmal aufkochen lassen.
9. Bei 140 Grad Umluft ca. 2,5 Stunden im Ofen schmoren lassen.
10. Den Braten aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln, so dass die Schwarte frei bleibt, ansonsten sollte der Braten gut eingewickelt werden.

11. Den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze stellen.
12. Die Sauce durch ein Sieb geben, etwas stehen lassen und vorsichtig mit einem Löffel das Fett abschöpfen.
13. Wenn der Ofen die 250 erreicht hat, auf Umluft 250 stellen und den in Alufolie gewickelten Braten in auf ein Rost geben.
14. Die Schwarte ploppt nun nach kurzer Zeit nach und nach auf und sollte dabei beobachtet werden, weil der Grad zwischen einer gut aufgepoppten Schwarte und einer angebratenen Schwarte sehr knapp ist.
15. Zeitgleich die Sauce fertig stellen. 20g Speisestärke in 40ml kaltem Wasser auflösen und in die kochende Sauce geben. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kann mit ein wenig Sahne abgeschmeckt werden, das macht sie etwas weicher, dadurch verliert sie allerdings etwas Farbe.

### *Tipps und Hinweise:*

Als Beilagen passen sehr gut Sauerkraut und Kartoffelklöße (zu finden unter „Beilagen“). Wichtig ist es, dass der Braten sanft bei 140 Grad Umluft gart. Dabei trocknet die Schwarte und das ist die Voraussetzung für ein knuspriges Ergebnis. Die Farbe der Sauce ergibt sich aus den Röstaromen des Bratens und des Gemüses. Je schärfer und brauner es angebraten wird, desto dunkler die Sauce.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*