

# Schweinebraten mit Kruste

Für 6 Personen

## Zutaten:

1,7 kg	Schäufelbraten (od. Krustenbraten mit Schwarte und Knochen) Salz, Pfeffer, evtl. noch Grillsteak-Gewürz (von A. Schuhbeck)	Schwarte einritzen (rautenförmig), dann mit würzen und anbraten (jedoch nicht die Schwarte)
3	Zwiebel (gewürfelt)	
2	Karotten (gewürfelt)	
2	Knoblauchzehen (gewürfelt)	
	Sellerie (2 cm dicke Scheibe)	
	Rosmarin- und Thymianzweige	anbraten und mit
800 ml	Geflügelfond	und
400 ml	Wasser	ablöschen.

*Bratzeit 3 ½ Stunden bei 160°C*

1. Das Fleisch eine Stunde mit der Schwarte nach unten (in der Brühe) im Backofen bei 160°C braten, dann wenden und nochmals 2-2 ½ Stunden mit der Schwarte nach oben weiter braten.
2. Die Sauce durch ein grobes Sieb gießen, und mit Speisestärke binden. Braten evtl. am Ende der Bratzeit vorsichtig übergrillen.

## **Variante nach Johann Lafer (Kochschule „Der Große Lafer“)**

*1,6 kg Krustenbraten*

*Schwarte kräftig mit Salz einreiben (dadurch gibt es eine sehr schöne Kruste) und ohne anbraten in einen Bräter geben, Gemüse darum verteilen, 1 L Dunkelbier zugeben und Braten öfter mit Bratensaff übergießen*

*Auf der mittleren Schiene für 30 Minuten. bei 230°C, und anschließend 2 ½ Stunden bei 180°C garen*

*Als Beilage eignet sich Krautsalat oder grüner Salat, Kartoffelklöße (nach J. Lafer „Bibliothek der Köche“)*