Schweinsbraten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1200 gr Schweineschulter, 1 Teelöffel Kümmel, 2 Esslöffel Butterschmalz, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 mittelgroße Möhren, 100 gr Sellerieknolle, 25 gr dunkle Brotrinde, 500 ml Wasser, 2 Esslöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln, Möhren und Sellerie putzen, schälen und in Würfel schneiden. Kümmel zerstoßen, mit der Hälfte des Salzes und reichlich Pfeffer aus der Mühle vermischen und die Schweineschulter mit Schwarte rundum damit einreiben.

Die Zubereitung:

Butterschmalz in einer Bratenform auf dem Herd erhitzen und den Braten von allen Seiten kurz und scharf anbraten, mit der Schwarte nach unten liegen lassen, die Gemüsewürfel darum verteilen und mit der Hälfte des Wassers begießen. Bei 200° Grad (Umluft 180°) im Backofen rund eine Stunde garen (eventuell noch etwas Wasser nachgießen). Den Braten herausheben und die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig bis in die Fettschicht einschneiden, wieder in den Bräter mit der Schwarte nach oben legen bei 180° (Umluft 160°) weitergaren (dabei weiter auf die Flüssigkeit achten und ab und an etwas Wasser nachgießen) und die Brotrinde grob zerkleinert zugeben. Nach 45 Minuten 100 ml Wasser mit dem restlichen Esslöffel Salz verrühren und die Schwarte damit einpinseln, nach weiteren 10 Minuten noch einmal. Wenn die Kruste nach nochmals 10 Minuten noch nicht knusprig ist, noch einmal einpinseln und die Hitze auf 250° (Umluft 230°) hochschalten und fertiggaren. Den Braten aus der Form nehmen, den Bratensatz mit einem halben Liter Wasser auffüllen, loskochen und durch ein Sieb (speziell das Gemüse!) streichen, noch einmal aufkochen (eventuell mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke binden), den Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce und Knödeln servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de