Schlachterei Bergmann

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

Rezept No.8

„Schweinekrustenbraten "

Knuspriger Schweinebraten

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Schweinebraten auf der Schwartenseite mit kochendem Wasser übergießen, rautenförmig einschneiden, Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken, mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Das Fleisch damit kräftig einreiben.

Öl im Bräter auf einer großen Kochplatte erhitzen und den Braten auf der Schwartenseite kräftig anbraten. Das geschnittene Gemüse im Bräter verteilen und den Braten wenden, so dass die Schwartenseite nach oben zeigt. Den Braten 90 Minuten im Backofen garen. Gelegentlich mit der Gemüsebrühe übergießen. 30 Minuten vor Bratende nur noch mit Bier übergießen. Die letzten 15 Minuten umstellen auf Oberhitze und maximale Temperatur geben, um die Schwarte richtig knusprig werden zu lassen.
Den Bratensaft und das Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Soße einkochen lassen

FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten für
1 kg Schweinebraten, mit Schwarte
5 Zehen Knoblauch
250 g Karotte(n)
250 g Zwiebel(n)
250 g Sellerie
300 ml Bier
1 Liter Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer