pampered chef

Schweinekrustenbraten ganz einfach
Ohne anbraten

Zutaten:
1,3 kg Krustenbraten
2 - 3 Zwiebel
2 Möhren
1/2 Stange Lauch
3 x 5 cm Stück Knollensellerie
1 – 2 Stängel Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
20 Wachholderbeeren
70g Tomatenmark
1 Becher saure Sahne
2 geh. TL Speisestärke
1 Liter Gemüsebrühe (Instand)
1 EL Rapsöl
½ TL Chili Flocken
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Ein Gemüsebett aus grob geschnittenen Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch im Ofenmeister richten.
Schwarte rautenförmig mit scharfem Messer einschneiden.
Die Scharte kräftig mit Salz einreiben und ca. 1 Std so stehen lassen.
Nach dieser Zeit sieht man deutlich Feuchtigkeit auf der Schwarte.
Mit etwas Rapsöl die Schwarte einreiben.
Backofen auf 230C vorheizen
Den Braten auf der Fleischseite auch mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit der Schwarte nach oben, auf das Gemüsebett im Ofenmeister legen.
In die noch warme Gemüsebrühe das Tomatenmark auflösen und den Chili dazu geben
Den Braten damit angießen bis er ¾ bedeckt ist. Nicht höher als bis zur Schwarte
Mit Deckel für 35 Minuten backen.
S**o geht es weiter!**
Die Temperatur vom Backofen jetzt auf 180 – 190C senken und für weitere 50 – 55 Minuten backen.
So geht es weiter!
Die Speisestärke und die Saure Sahne in den Rest der Brühe, die jetzt nur noch Handwarm ist, auflösen.
So wird ein ausflocken der Sahne in der Soße verhindert
Jetzt wird es knusprig!
Den Deckel nach dieser Zeit abnehmen Temperatur auf 230C Umluft erhöhen und die Schwarte knusprig auf ploppen lassen.
Das dauert ca. 15 – 20 Minuten Bitte im Auge behalten.
So geht es weiter!
Den Braten aus dem Ofenmeister heben
Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren
Den Braten zurück in den leeren Ofenmeister setzen
Die restliche Brühe, mit der Sahne zur Soße geben und unter rühren aufkochen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Wenn nötig, die Soße etwas einkochen lassen oder mit etwas gelöster Speisestärke andicken
Mit Beilagen nach Wahl servieren und das Sonntags - Menü ist perfekt.
Faustregel: je cm Fleischhöhe braucht der Braten 10 Minuten Garzeit

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481