Schweinekrustenbraten, aus dem dünnen Schweinebauch

Zutaten:
Ca. 1kg Schweinebauch, Höhe ca. 5 – 6 cm
3 Zwiebel, grob geschnitten
2 Karotte, grob geschnitten
1/2 Stange Lauch, in 2cm breite Ringe
50g Knollensellerie, grob geschnitten
4 Knoblauchzehe, ungeschält, zerdrückt
1 Liter Instand Gemüsebrühe, heiß
70g Tomatenmark
1 TL Zuckerrübensirup
2 geh. TL Speisestärke, in etwas Wasser gelöst
2 Lorbeerblätter,
15 – 20 Wacholderbeeren
10 – 15 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Schwarte vom Braten, mit scharfem Messer, rautenförmig einschneiden.
Die Schwarte sehr kräftig mit Salz bestreuen und ca. 45 – 60 Minuten so stehen lassen.

So geht es weiter!
In der heißen Gemüsebrühe das Tomatenmark auflösen.
Das Gemüse, in einem Topf mit etwas Öl anbraten.
Wenn das Gemüse am Topfboden ansetzt und Röststellen bekommt, mit ca. 100ml von der Brühe ablöschen.
Alle Röstaromen vom Boden lösen und wieder, bei hoher Hitze anbraten lassen, bis sich neue Röstaromen am Boden und Gemüse bilden.
Wieder mit etwas Brühe ablöschen.
Diesen Vorgang noch 1 – 2 Mal wiederholen und am Schluss die gesamte Brühe angießen.

Backofen auf 240C vorheizen!
Die sich gebildete Feuchtigkeit auf der Schwarte mit einem Küchentuch abtupfen.
Die Soße, mit dem Gemüse in den Ofenmeister geben.
Das Fleisch, mit der Schwarte nach oben, auf das Gemüse im Ofenmeister legen.
Die Schwarte sollte komplett aus der Soße sein.

Ab in den Backofen!
Mit Deckel, ca. 10 - 15 Minuten backen und anschließen die Temperatur auf 190C senken.
Für weitere 35 Minuten mit Deckel backen.

So geht es weiter!
Den Braten aus dem Ofenmeister heben
Die Soße, durch ein Sieb in einen Topf passieren
Den Braten wieder in den leeren Ofenmeister legen, und ohne Deckel zurück in den Backofen stellen.

Jetzt wird es knusprig!
Temperatur auf 240C Umluft erhöhen und die Schwarte, knusprig aufpoppen lassen.
Das dauert ca. 10 - 12 Minuten. Bitte im Auge behalten.
Den knusprigen Braten aus dem Ofen nehmen und für 10 – 15 Minuten im Ofenmeister mit Deckel ruhen lassen.

Die Soße!
Aufkochen und mit gelöster Speisestärke und einem TL Zuckerrübensirup etwas andicken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp:
Ist zu viel Soße im Ofenmeister, sodass der Braten in dieser versinkt, eine Zwiebel halbieren und unter das Fleisch legen, dass er höher kommt.
Die Ruhezeit im geschlossenem Ofenmeister ist sehr wichtig, hier sammeln sich der Bratensaft wieder im Fleisch und er wird super saftig und läuft beim Anschneiden auch nicht aus.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

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