

# Schweinekrustenbraten mit Schmorgemüse

# Fleisch-Schwein

Vorbereitungszeit: 60 Minuten  
Zubereitungszeit: 150 Minuten } 3½ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Schweinebauch	g	1000	1500
Salz, Pfeffer aus der Mühle			
Olivenöl	EL	4	6
Geflügelbrühe	ml	500	750
Kartoffeln vorwiegend fest kochend	g	800	1200
Zwiebeln groß	g	200	300
Möhren	g	200	300
Knollensellerie	g	200	300
Pudersucker	TL	½	1
Tomatenmark	TL	2	3
Rotwein	ml	200	300
Knoblauchzehe	St	1 - 2	
Zitrone für Zesten	St	1	
Kümmel	TL	½	1
Oregano getrocknet	TL	½	1
Butter	EL	1	1½

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 Grad vorheizen.
2. Schweinebauch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Bräter auf dem Herd in Öl bei mittlerer Hitze auf der Fleischseite hell anbraten.
3. Das Fleisch wenden und soviel Brühe angießen bis die Schwarte/Fettschicht völlig mit Brühe bedeckt ist. Das Fleisch im Ofen 1 Stunde offen garen.

## 4. Für das Gemüse:

- Kartoffeln schälen, längs vierteln.
- Zwiebel vierteln und in längliche Streifen schneiden.
- Möhren in schräge Scheibchen schneiden.
- Sellerie würfeln (1 cm Kantenlänge).

5. Fleisch herausnehmen. Die Brühe auffangen und beiseite stellen. Schwarte mit scharfem Messer scheibenweise einschneiden.
6. Pudersucker im Bräter bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben, anrösten. Mit dem Wein ablöschen und sirupartig reduzieren lassen. Gemüse zugeben. Die beiseite gestellte Brühe angießen.
7. Schweinebraten auf das Gemüse setzen. Backofentemperatur auf 160 Grad erhöhen und den Braten weitere 2 Stunden garen.
8. Gewürzmischung<sup>1</sup>): Knoblauch sehr klein schneiden. Von Zitrone Zesten abziehen. Beides mit Kümmel und Oregano im Mörser fein zerreiben. Die Gewürzmischung mit der Butter verrühren und während der letzten 30 Minuten zum Gemüse geben.
9. Backofen auf 220° hoch schalten und ~ 20 bis 30 Minuten weiter garen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.
10. Gemüse und Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratensaft auffangen, evtl. reduzieren oder andicken. Braten aufschneiden, auf dem Gemüse anrichten.

**Ofentemperatur:** 1h...130° + 2h...160° + 20-30'...220°

<sup>1</sup> Evtl. 2 Lorbeerblätter sowie 2 Scheiben frischer Ingwer zufügen.