Schweinsbraten mit Kruste

Kategorien: Fleischgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 1/2 kg Schopf oder Karree mit Schwarte
4 Knoblauchzehen
Salz, 1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken
2 EL Öl
1 TL gehackter Rosmarin
4 Karotten
1 Lorbeerblatt
1/4 l Helles od. dunkles Bier (kein Pils)
500 g Lauch
eventuell 1/4 l Fleischsuppe (Würfel)
schwarzer Pfeffer gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 225° vorheizen.
Die Schwarte mit einem Messer kreuzweise einritzen, das Muskelfleisch aber nicht verletzen.
Den geschälten Knoblauch mit etwa 1/2 TL Salz, den Pfefferkörnern und den Nelken in einem Mörser fein zerstoßen.
Das Öl und den Rosmarin untermischen.
Das Fleisch rundum mit der Gewürzmischung einreiben.
Einen Bräter fingerhoch mit kochendheißem Salzwasser füllen.
Den Braten mit der Schwarte nach unten hineinlegen, den Bräter unten in den Backofen stellen.
Etwa 15 Min. garen, dann das Fleisch wenden und mit der Schwarte nach oben weitere 15 Min. garen.
Die Karotten in Scheiben schneiden.
Die Karotten und das Lorbeerblatt in den Bräter geben, das Fleisch mit Bier begießen.
Weitere 45 Min. schmoren.
Die Schwarte ab und zu mit dem Bratensaft begießen.

Lauch putzen und längs vierteln, waschen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
Die Hitze im Backofen auf 175° reduzieren, die Lauchstücke um das Fleisch herum verteilen und etwas Brühe angießen.
Den Bräter weiter oben in den Backofen schieben, das Fleisch nochmals etwa 45 Min. schmoren, immer wieder mit Bratensaft begießen.
Den Braten und die Lauchstücke herausnehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten.
Die Soße im Bräter pürieren (Lorbeerblatt herausnehmen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.