

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce

aus dem GANTER Brauereiausschank

- 1,5 kg Schweinefleisch mit Schwarte
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Kümmelsamen
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 300 g Petersilienwurzeln
- 2 Möhren
- ½ Flasche GANTER Wodan Bier oder Starkbier
- 200 ml Kalbsfond

Zubereitung

Die Schwarte des Schweinefleisches rautenförmig einschneiden, Fleisch und Schwarte rundherum mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel einreiben.

In einem Bräter fingerhoch Wasser erhitzen und darin den Braten mit der Schwarte nach unten 1 Min. köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, das Wasser abgießen und das Fleisch mit der Schwarte nach oben wieder in den Bräter setzen.

Die Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, nicht schälen, die ungeschälten Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines großen Kochmessers leicht andrücken, sodass die Häute aufplatzen.

Backofen auf 160° vorheizen. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und den Fond angießen. Bräter in den Ofen schieben (Mitte) und den Schweinebraten im Laufe der nächsten 2 ½-3 Std. alle 20 Min. mit dem Bratensaft begießen. Erst für die letzten 30 Min. das Bier angießen und in den letzten 5 Min. die Schwarte bei 200° unter dem Ofengrill knusprig braten.

Braten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Sauce wird traditionell nicht gebunden, allenfalls kann man das Gemüse in der Sauce pürieren, um mehr Sämigkeit zu erhalten.

Das Team vom Ganter Brauereiausschank wünscht einen guten Appetit!