



## Märkischer Krustenbraten vom gepökelten Schinken

4 Personen

### ZUTATEN:

#### KRUSTENBRATEN:

- 1,5 kg gepökelter Krustenbraten aus dem Schinken
- 400 ml Bratenfond (Glas)
- 6 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 4 Möhren
- 140 g Sellerie
- 6 Schalotten
- 6 Perlzwiebeln
- schwarze Pfeffer aus der Mühle

**1** KRUSTENBRATEN: Backofen auf 180°C vorheizen. – Den Krustenbraten mit der Schwarte nach unten in einen großen Topf legen, so viel Wasser angießen, dass nur die Schwarte im Wasser liegt, zum Kochen bringen und die Schwarte darin 5 Minuten kochen lassen. Den Krustenbraten heraus nehmen und die Schwarte rautenförmig (am besten mit einem Cuttermesser, dabei die Klinge nach der Dicke der Schwarte einstellen um, nicht in das schiere Fleisch zu schneiden) einritzen. Den Braten rundum mit dem Knoblauch und Paprika einreiben.

**2** Möhren und Sellerie in Stücke schneiden, Schalotten und Perlzwiebeln schälen und halbieren. Das Sonnenblumenöl in einen Bräter geben und erhitzen. Gemüse zugeben und leicht anbraten. Den Krustenbraten mit der Schwarte nach unten in den Bräter auf das Gemüse legen und mit 100 ml Bratenfond übergießen – 30 Minuten braten. Danach den Braten wenden und weitere 90 Minuten braten; dabei immer wieder mit Bratenfond übergießen und reduzieren, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz hat. Abschließend in den letzten 10 Minuten auf Grillfunktion 220°C umschalten.

**3** Den Krustenbraten aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Röstgemüse in eine kleine Schüssel geben und warm halten. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Restlichen Fond zum Bratenansatz gießen und nach Gusto reduzieren. Nach Wunsch mit einem Teelöffel in kaltem Wasser angerührter Kartoffelstärke binden.

**4** ANRICHTEN: Den Krustenbraten aufschneiden und portionsweise auf vorgewärmte Teller legen. Sauce angießen und das Röstgemüse anlegen. Dazu traditionell Kartoffelklöße und Sauerkraut im Norden – in den süddeutschen Ländern Semmelknödel und Bayerisch Kraut servieren. Als Getränk schmeckt dazu bestens ein wohltemperiertes Pilsner Bier aus der Region.

**ANMERKUNG:** Die Grundidee für dieses Rezept stammt aus dem Fernschmecker Bookazine Nr. 6 nach dem Rezept »Braten vom Schweinebauch« von Eckart Witzigmanns.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)