



Altthüringer Krustenbraten mit Köstritzer Biersauce auf Röstgemüse

ZUTATEN:

1200 g	Schweinebraten mit Schwarte
500 g	Schweinerippchen (klein gehackt)
4	Karotten
1/4	Knollensellerie
1 Stange	Lauch (das weiße)
2	große Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Butterschmalz
2 TL	Tomatenmark
300 ml	Bratenjus (800 ml Bratenfond aus dem Glas reduzieren)
300 ml	Köstritzer Schwarzbier
2	Lorbeerblätter
1 Prise	Kümmel
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 TL	mittelscharfer Senf Meersalz schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Backofen auf 160 °C Unter/Oberhitze vorheizen. – In einem großen Topf den Schweinebraten auf der Schwarte legen und soviel Wasser einfüllen, das damit die Schwarte bedeckt ist. Das Wasser zum kochen bringen und den Braten im Wasser für 30 Minuten köcheln.

2 In einem Zweiten Backofen geeigneten Topf das Butterschmalz erhitzen und die Rippchenstücke rundum gut anbraten. – Das Gemüse in größere Stücke schneiden und mitrösten. Das Tomatenmark dazu geben und unterrühren. Etwas mit-, aber nicht anrösten. Mit Bratenjus ablöschen und das Schwarzbier zufügen. Den Lorbeer, Majoran und Kümmel in den Bratenfond geben.

3 Den Schweinebraten aus dem Topf nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen, mit einem scharfen Messer in die Schwarte etwa 1 cm große Rauten schneiden. (Das geht am besten mit einem Cuttermesser, dass man in der Dicke der Fettschicht einstellt). Von allen Seiten salzen und pfeffern. Schließlich mit Paprika, außer die Kruste, einreiben. (Der Paprika verbrennt sonst beim Braten und wird bitter!) – Gewürzten Braten in den Bratenfond legen und für 2 Stunden in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen.

4 Fünfzehn Minuten vor Ablauf der Garzeit den Backofen auf Grillfunktion 230 °C stellen. WICHTIG: Die Kruste gelegentlich mit kaltem(!) Wasser einpinseln. Nach den Zwei Stunden Bratentopf aus den Ofen nehmen, Grillfunktion aber nicht abschalten. Braten heraus heben und den Bratensaft samt Röstgemüse und Rippchen durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Das Röstgemüse in eine Schüssel umfüllen und warmhalten. Braten zurück in den Bratentopf legen, auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und unter dem Grill die Kruste noch knusprig braten. Nicht vergessen, mit kaltem(!) Wasser einpinseln. – Sie soll beim Verzehr richtig knuspern.

5 Krustenbraten großzügig aufschneiden und auf gut vorgewärmten Tellern am Röstgemüse anrichten. Als Beilagen hier am besten Thüringer Klöße. Es passen auch Semmelknödel, Salzkartoffeln oder ganz einfach frisches Bauernbrot. Thüringer Senf separat dazu reichen. Als Getränk ein gut gekühltes Bier reichen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com