

# Schweinekrustenbraten aus dem Ofenmeister

## Zutaten:

Ca. 2 kg Schweinekrustenbraten, Schwarte eingeschnitten  
Salz, Pfeffer, Senf  
2 Möhren, in Würfel geschnitten  
1 Stück. Sellerie, in Würfel geschnitten  
1/2 Stange Lauch, in Stücke geschnitten

## Soße:

400ml Malzbier  
2x Boullion Pur von z.B. Knorr ( kleine Würzlinge in Geleeform)  
200ml Bratenfond von z.B. Lacroix  
2EL Tomatenmark

ggf. etwas Speisestärke  
optional: Zucker Couleur

## Zubereitung:

Die Schwarte vom Schweinebraten ggf. vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen.  
Den Braten mit der Schwarte nach unten in eine Auflaufform legen und Wasser einfüllen, so dass nur die Schwarte bedeckt ist. Die Schwarte saugt sich nun mit Wasser voll und wird weiß, das Wasser begünstigt später eine krosse Schwarte. Ca. 2-3 Stunden einwirken lassen.  
Den Braten nun trockentupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Dann alle Seiten außer die Schwarte mit Senf einstreichen.

## Backofen vorheizen Ober/Unterhitze 230 Grad, unterste Schiene

Das kleingeschnittene Wurzelgemüse in den Ofenmeister geben und den Braten auf das Gemüse legen.

**Nun die Soße anrühren.** Dazu Malzbier, Tomatenmark, Boullion Pur und Bratenfond gut vermischen.

**Zubereitung im Thermomix:** Im Thermomix alle Zutaten hineingeben und **30 Sek./Stufe 6** vermischen. Die Soße zum Fleisch geben und mit dem Deckel verschließen. Es sollten noch 3 cm Platz bis zum Rand sein.

## Garzeit mit Deckel: 2 Stunden.

Nach 2 Stunden den Ofenmeister aus dem Backofen nehmen und den Braten herausnehmen und kurz an die Seite legen. Nun die Flüssigkeit in einen Topf geben und ca. 2 Schöpfkellen Soße im Topf belassen und den Braten zurück in den Ofenmeister geben.

**Ohne Deckel nun 1 Stunde weitergaren.** In dieser Zeit wird die Schwarte schön kross.

Die Soße nun in einem Topf etwas einkochen lassen und pürieren. Ggf. mit der Speisestärke binden und 2 TL Zucker Couleur hinzugeben. Ihr findet es bei den Backzutaten im Supermarkt.

Falls nötig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Braten nach der Garzeit aus dem Backofen nehmen und auf eine Servierplatte legen und mit Alufolie bedecken. Der Braten kann jetzt kurz entspannen. Danach aufschneiden und mit der Soße servieren. Dazu schmecken Knödel und Rotkohl.

