



Hauptgang

Schweinebraten mit Kruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 kg Kotelettfleisch mit Schwarte (beim Metzger bestellen)
3 Stück Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kümmel

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen

Schwarte des Bratens

Die Schwarte vom Metzger mehrfach einschneiden lassen, in einem Abstand von knapp einem Zentimeter. Dadurch lässt sich der Braten – nach der Zubereitung – besser aufschneiden.

Eine Platte mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten ins Wasser legen. Nur die Schwarte sollte im Wasser liegen. 2 Stunden im Wasser belassen.

Salz, Pfeffer

Den Braten leicht salzen und pfeffern, jedoch zwischen den Schwartenritzen viel Salz hineinreiben. Ebenso etwas Kümmel in die Schwartenritzen einreiben.

Lorbeerblätter

Die Lorbeerblätter in die Schwartenritzen stecken.

Braten, gewürzt

Den gewürzten Braten – mit der Schwarte nach oben – auf den Rost (mittlere Rille) des Backofens setzen. In das sich unter dem Rost befindliche Blech (Fettpfanne) eine Tasse Wasser hineingeben. Während 10 Minuten braten.

Backofen

Die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Den Braten für 90 Minuten (1,5 Stunden) im Backofen belassen.

Vor dem Aufschneiden, den Braten im ausgeschalteten, jedoch noch warmen Backofen – Ofentüre leicht geöffnet – zehn Minuten ruhen lassen.

Saucenzubereitung:

Bratensaft

Den Bratensaft der sich in der Fettpfanne gesammelt hat in eine Kasserolle geben, einkochen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Eiskalte Butter

Mit etwas eiskalter Butter aufmontieren.

Evtl. Maizena

Eventuell, sofern notwendig, mit etwas Maizena binden, damit die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist.