

Krustenbraten vom Schweinerücken: Deftige Wirtshausküche selbst zubereiten

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Schweinerücken
2 große Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Esslöffel Senf
300 ml Malzbier
200 ml Bratenfond
0,5 Teelöffel Kümmel
1 l Gemüsebrühe
2 Esslöffel Soßenbinder
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Bräter

War es mal wieder Zeit für einen Besuch in einem guten Wirtshaus? Das erkennt man – so sagt man – am schnellsten an der Qualität des Schweinebratens, der dort serviert wird. Super lecker, aber viel zu kompliziert, um ihn selbst zuzubereiten? Denkste! Dieser deftige Krustenbraten wird jeden deiner Gäste um den Finger wickeln. Dabei ist die Zubereitung viel einfacher als du denkst. Ob am Sonntag oder einfach mal so: Wage dich an den Krustenbraten und sieh selbst, wie schnell deine Kochkünste ins Unermessliche steigen.

- 1 -

Fleisch waschen und trocken tupfen. Schwarte rautenförmig oder in Streifen einschneiden. Fleisch mit Kümmel, Senf, Salz und Pfeffer einreiben, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 3 -

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln, Lorbeerblätter und Fleisch in einen Bräter geben. Malzbier hinzufügen und im heißen Ofen 1 Stunde braten. Nach 30 Minuten Gemüsebrühe schlückchenweise dazugießen und Braten mit Bratenfond übergießen.

- 4 -

Wenn du möchtest kannst du die Schwarte unter dem Grill goldbraun backen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm halten.

- 5 -

Bratenfond durch ein Tuch in einen Topf gießen, aufkochen lassen und nach und nach soviel Soßenbinder einrühren, bis die Soße eindickt. Soße noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.