

Krustenbraten aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Krustenbraten
500 g Drillinge
500 g Champignons
2 Zwiebeln
400 ml Gemüsebrühe
Schuss Olivenöl
200 g grobes Meersalz
Pfeffer und Salz

Besonderes Zubehör
Dutch Oven

Krustenbraten vom Grill kann jeder - wie wär's, wenn wir das dicke Ding mal in den Dutch Oven packen? Wenn du ein paar Tipps befolgst, wird das die absolute Sensation in deiner Nachbarschaft. Der Duft schleicht sich garantiert jedem in unmittelbarer Nähe in die Nase.

Das Geilste am Krustenbraten ist die Kruste. Is' klar, das weiß jeder. Und damit diese auch ultraknusprig wird, schneidest du die Fettschicht ein und legst den Braten mit der Schwarte nach unten für ein paar Stunden in grobes Meersalz. Damit die Schwarte dann auch richtig schön kracht, öffnest du den Deckel des Dutch Ovens am

Ende des Garprozesses, damit sie nochmal richtig Zunder bekommt und aufplopt.

- 1 -

Meersalz in einen großen, flachen Behälter geben. Die Schwarte des Krustenbratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen und mit Meersalz einreiben.

- 2 -

Krustenbraten mit der Schwarte nach unten auf das Meersalz legen und im Kühlschrank abgedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

- 3 -

Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Champignons und Drillinge waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Alles mit Öl mischen und großzügig salzen und pfeffern.

- 4 -

Gemüse in den Dutch Oven geben und Krustenbraten darauf platzieren. Gemüsebrühe dazu gießen.

- 5 -

Deckel schließen und alles bei mittlerer Temperatur (ca. 180°C) 1,5 Stunden garen.

- 6 -

Bei Zubereitung im Gasgrill oder Backofen: Während der letzten 20 Minuten Garzeit den Deckel des Dutch Ovens abnehmen, damit die Schwarte kross wird. Beim Backofen idealerweise die obere Grillfunktion benutzen. Bei Zubereitung mit Briketts: Den Deckel des Dutch Ovens mit mehr Briketts belegen, um die Hitze zu erhöhen.

Krustenbraten aus dem Dutch Oven