

Schweinbraten mit knuspriger Kruste



Zutaten:

- 1,2-1,5 kg Schweinekrustenbraten (reicht für 6-8 Personen)
- 120 g Salz
- Öl, hoch erhitzbar
- Je 1 TL Pfeffer, gemahlener Kümmel, Paprika, Knoblauchsatz
- 1 EL Kirschwasser oder Wasser
- Beilagen: Sauerkraut und Knödel



Zubereitung

Den Schweinebraten vor der Zubereitung 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Schwarte mit 1 EL Kirschwasser (oder Wasser) bestreichen, dann die Oberfläche mit einer ca. 3 mm dünnen Schicht Salz gleichmäßig bedecken.

Den Braten nur auf den Fleischseiten mit der Gewürzmischung einreiben. Tipp: Wer will kann die Gewürzmischung mit etwas Öl vermischen und dann auf der Fleischseite verstreichen. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech setzen und in den Ofen schieben.

Anschließend bei 160°C (Umluft) 50 Minuten braten. Danach herausnehmen und die Salzkruste entfernen. Restliches Salz gründlich abbürsten. Wer will, kann die Schwarte mit einer Rasierklinge rautenförmig einritzen. Den Braten so in Alufolie wickeln, dass die Fleischseiten bedeckt sind, die Schwarte aber frei liegt. Mit etwas Öl bepinseln.

Den Braten zurück in den Ofen geben und die Temperatur auf 230°C Umluft erhöhen. Anmerkung: Wer eine

Soße möchte, kann den Braten auch auf Röstgemüse setzen und mit etwas Wasser oder Brühe angießen.

Jetzt ca. 30-45 Minuten backen bis die Kruste gleichmäßig aufgepoppt ist. Es soll sich eine gleichmäßige Kruste bilden. Hinweis: Wenn die Scharte schön eben ist, platzt sie gleichmäßiger auf. Ein- bis zweimal mit Öl bestreichen. Sobald eine schöne Kruste entstanden ist, den Ofen ausschalten, Ofentür einen Spalt offenlassen und darin den Braten 15 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten mit einem Zahnstocher prüfen, ob das Fleisch beim Einstechen schön weich geworden ist. Wenn nicht, zurück in den Ofen schieben und bei 120°C 15-30 Minuten weiter garen, bis das Fleisch weich ist.

Tipp: Dazu passen Sauerkraut und Knödel oder nur Brot und Senf.