

Schweinekrustenbraten mit „Himmel auf Erden“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Schweinekrustenbraten

Zutaten für 6 Personen:



(Zeit: 20 Min. / Garzeit: 2 Std. / Ziehzeit: 10 Min.)

1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte,
400 g Schweineknochen, 2 EL „Himmel auf Erden“
2 Zwiebeln grob gewürfelt, 2 Karotten grob
gewürfelt, 200 g Knollensellerie grob gewürfelt,
2 EL Schmalz, 0,25 l Fleischbrühe,
1 EL Balsamico-Essig, 0,5 l Dinkelbier

Backofen auf 200 °C vorheizen. Schwarte kreuzweise einschneiden (Vorsicht: nur die Schwarte, nicht das Fleisch!) und Braten mit „Himmel auf Erden“ kräftig einreiben. Schmalz in einem Bräter erhitzen, Schweineknochen dazugeben und kräftig von allen Seiten goldbraun rösten. Zwiebeln, Karotten und Sellerie hinzufügen und mitrösten. Den Braten mit der Schwarte nach unten auf die Knochen setzen. Brühe und Essig eingießen, so dass die Schwarte in der Flüssigkeit liegt. Fleisch in den Backofen geben, 30 Minuten garen, wenden, mit etwas Bier angießen. Schwarte nochmals ein wenig mit „Himmel auf Erden“ würzen und Braten in den Backofen schieben. Alle 10 Minuten mit Bier begießen. Nach 1 Stunde die Temperatur auf 250 °C erhöhen, Braten weitere 15 Minuten knusprig backen – nicht mehr begießen. Fleisch herausnehmen, 10 Minuten warm stellen. Bratensaft durch ein Sieb passieren und ein wenig einkochen lassen.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

