

Schweinebraten mit Kruste

Zutaten

1-1,5kg Schweinekeule oder –schulter mit Schwarte
1 Ei Schmalz oder Butter
Salz
1 Bund Suppengrün
1 TL Kümmel
Pfeffer
1 Msp. Majoran
etwas dunkles Bier

Zubereitung

Die Schwarte des Bratens diagonal einschneiden.
Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Den Braten trocken topfen und gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben.
Das Fett erhitzen und den Braten darin von allen Seiten anbraten
Das Suppengrün kleinschneiden und mit Kümmel und Majoran in den Topf geben und mit 1 Tasse Wasser angießen.
Den Braten auf der unteren Schiene im Backofen unter gelegentlichem Begießen mit dem Bratensaft in 1,5-2 Stunden gar braten.
Die letzten 30min. immer wieder mit Bier bepinseln, damit die Schwarte braun und knusprig wird.
Den Braten rausnehmen und 10min stehen lassen
Den Bratensaft mit Wasser ablöschen, durch ein Sieb gießen, entfetten und eventuell noch mit etwas Salz abschmecken. Zu dem aufgeschnittenen Braten reichen.

Das Bier muß nicht sein und das mit dem Bratensaft ist bis heute ein Rätsel denn es hat sich keiner gebildet, den man mit Wasser ablöschen und durch ein Sieb gießen konnte.

Beilagen: Kartoffelknödel, Blaukraut oder Krautsalat