

Meine besten Fleischrezepte

# Schweine- krustenbraten

Marke „Hofgut Schwaige“



**vinzenmurr**

# Schweine- krustenbraten



**Zutaten:** 1 kg Schweineschulter, Wammerl oder Schweinshaxe, 20 g Salz, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1/2 TL Kümmel, 1 Knoblauch gewürfelt

**Sauce:** Schweinefleischknochen, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Suppengrün grob gehackt, 1 EL Tomatenmark, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 Stück Ingwer, 350 ml frisch&fertig-Brühe

Die Schwarte einschneiden. Schweinefleisch mindestens 1/2 Tag zuvor mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Schweinefleisch nicht anbraten, sondern mit etwas Wasser in einen Bräter geben und mit der Schwarte nach unten bei 120 °C im Backofen eine Stunde garen, dann eine Stunde mit der Schwarte nach oben ebenfalls bei 120 °C, danach die Temperatur auf 230 °C erhöhen und 15 Minuten braten, bis die Kruste schön knusprig ist und eine Kerntemperatur von 67 °C erreicht ist.

**Tipp vom Metzger:** Da der Saft im Fleisch bleiben soll, bereiten Sie die Sauce separat zu. Schweinefleischknochen mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Suppengrün mit Tomatenmark anrösten und mit Brühe aufgießen, ca. 2 ½ Stunden köcheln lassen, abschmecken und abseihen.

Mit Kartoffelknödeln, Semmelknödeln, Blaukraut, Krautsalat oder Kartoffelsalat servieren. Scheiben quer zur Faser und nicht zu dick schneiden.

Die genaue Zubereitung finden Sie unter [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de)