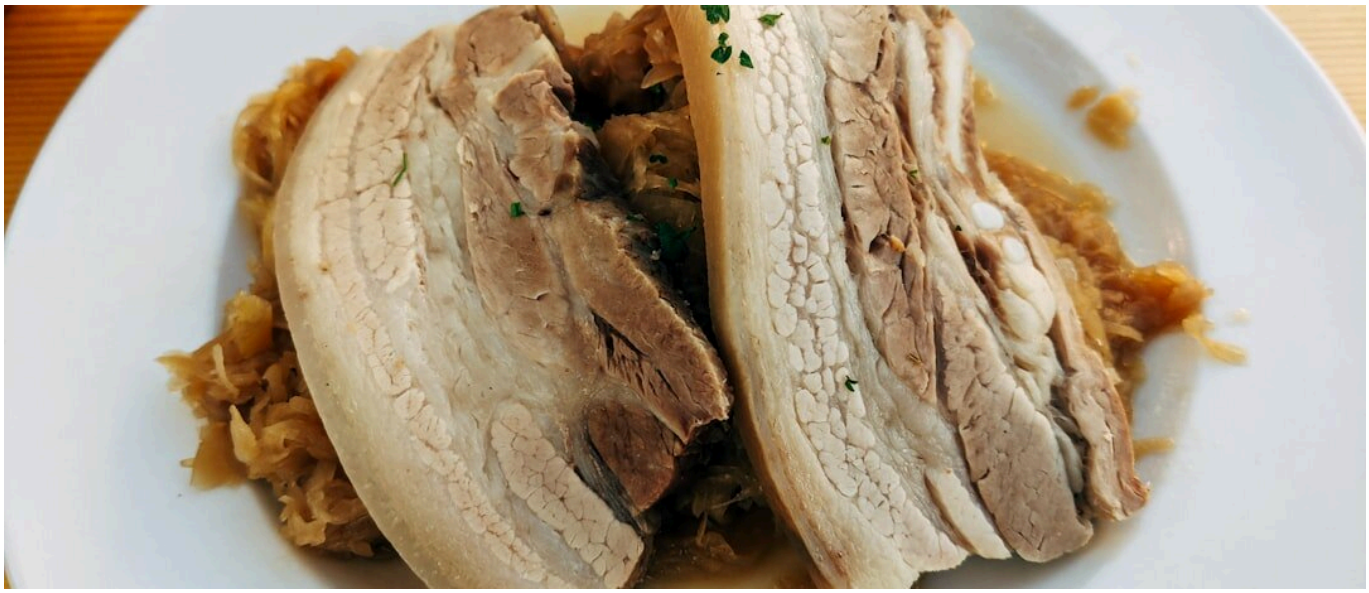


Zutaten

- 1,5 kg gepökelter Schweinebraten aus der Keule mit Schwarte
- 2 EL scharfen Senf
- 1/2 L Weißbier
- 1/2 L kräftige Fleischbrühe
- 1/2 Knollensellerie
- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lauch
- 1/2 TL Kümmel

Hauptgang

Knuspriger Schweinebraten

Entdecken Sie unser Rezept für knusprigen Schweinebraten! Kochen Sie mit uns und genießen Sie die Alpenküche. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Zum Dämpfen des Bratens wird ein Topf mit Siebeinsatz benötigt. Bier, Brühe und das kleingeschnittene Gemüse sowie die Gewürze hineingeben. Den Schweinebraten auf der Fleischseite mit Salz und Senf einreiben und auf den Siebeinsatz - mit der Schwarte nach oben – setzen.
2. Den Schweinebraten für 30 Minuten bei geschlossenem Deckel dämpfen. Dadurch bleibt das Fleisch saftig und die Schwarte lässt sich nun mit einem Messer viel leichter einschneiden. Die Schwarte rautenförmig, so fein wie möglich, einschneiden und nur mit Salz würzen. Den Bratensud durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die gleiche Menge „braune Bratensauce“ hinzugeben. Abschmecken und falls nötige mit etwas Speisestärke abbinden.
3. Das Rezept der „Jus“ Klassische Braune Sauce ist auf unserer Internetseite unter „Lieblingsrezepte“ frei zugänglich.
4. Das gedämpfte Fleisch auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200 °C Umluft für ca. 35-40 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten mit der Grillfunktion die Schwarte knusprig werden lassen. Achtung aufpassen, die Schwarte verbrennt sehr schnell!