

# KRUSTENBRATEN MIT FÄCHERKARTOFFELN UND KARAMELLISIERTEN MÖHRCHEN

## KRUSTENBRATEN MIT FÄCHERKARTOFFELN UND KARAMELLISIERTEN MÖHRCHEN

Krustenbraten geht doch eigentlich immer - die meiste Arbeit macht der Ofen und am Ende muss man sich nur um ein paar Beilagen kümmern. In dieser Variante kam der Krustenbraten mit Fächerkartoffeln und karamellisierten Möhrchen auf den Tisch - eine feine Kombination!



### ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

2,3 kg Schweinebraten mit Schwarte

3 EL süßen Senf

150g Butter

1 Zwiebel

8 mittelgroße Kartoffeln

5-6 Möhrchen

2 EL brauner Zucker

4 Nelken

6 Wacholderbeeren

Pfeffer & Salz

etwas kalte Butter oder Speisestärke um die Sauce zu binden

#### ZUBEREITUNG:

Die Brühe aufkochen, in einen Bräter geben und den Braten mit der Schwarte nach unten ca. 45 Minuten „einweichen“. Anschließend die Schwarte rautenförmig einschneiden (nicht zu tief und nicht zu flach) und das Fleisch samt Schwarte rundherum erst mit etwas Salz und dann nur das Fleisch mit süßem Senf einreiben (nicht die Schwarte!). Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Den Krustenbraten bei 150°C ungefähr 2,5 Stunden sanft schmoren. Nach ca. 20 Minuten 1-2 Tassen Wasser, die Nelken, die geviertelte Zwiebel und die Wacholderbeeren mit in den Bräter geben. Ein Stückchen Butter schmelzen und die Schwarte ab und an mit flüssiger Butter bepinseln.

Die Kartoffeln schälen und halbieren. Dann mehrfach quer einschneiden. Nicht ganz durchschneiden, aber tief genug um beim Backen die charakteristische Fächerform zu erzeugen. Die Kartoffelfächer auf ein Backblech legen und mit etwas geschmolzener Butter einpinseln. Ein wenig Salz darüber mahlen. Wenn der Braten 2 Stunden im Ofen ist das Blech mit den Kartoffeln auf der untersten Schiene dazu stellen.

Nach 2,5 Stunden den Bratensaft in einen kleinen Topf abgießen und die Hitze im Ofen stark erhöhen (um die 220°C je nach Ofen) um die Schwarte zum „ploppen“ zu bringen. Hier aber immer aufpassen, dass die Schwarte nicht verbrennt! Je nach Form des Bratens plopt die Schwarte nicht überall gleichmäßig hoch. Hier durch etwas drehen und wenden versuchen die noch nicht geplopten Schwartenstellen an einen höher gelegenen Ort zu positionieren. Wer auf Nummer sicher gehen will schneidet die Schwarte ab und legt sie auf etwas Alufolie weit oben in den Ofen. Das ist in den letzten Jahren meine liebste Methode geworden – der Braten kann dann nämlich aus dem Ofen genommen werden und abgedeckt ruhen, so kann er auf keinen Fall austrocknen.

Die Möhrchen schälen und in Scheiben schneiden. In Salz-Zucker-Wasser bissfest garen lassen. Den braunen Zucker mit etwas Butter in der Pfanne karamellisieren lassen und die Möhrchen dazugeben.

Den Bratensaft im Extratopf aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zwiebelstücken mit dem Stabmixer pürieren. Je nach Geschmack noch ein Butterflöckchen dazugeben, etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, dazu geben und aufkochen – oder mit Soßenbinder für dunkle Soßen die gewünschte Konsistenz erzielen.

Den Braten tranchieren, die Schwarte erst lösen und auf jedem Teller ein paar Stückchen dazugeben. Alles zusammen mit den Fächerkartoffeln und den karamellisierten Möhrchen anrichten.



Hmmmm..... lecker!



©katha-kocht.de