

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT SAUERKRAUT

Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut

Mit den Worten: „gibt es nochmal Braten?“ stand Bessere Hälfte vor der Fleischtheke. „Wie, nochmal?“ frage ich... „Na jetzt wird es wieder wärmer und dann sagst du, dass kein Mensch im Sommer Braten essen will!“

Wo er Recht hat hat er Recht. Also gibt es nochmal Braten. Und nix ist besser geeignet um die Saison abzuschließen als Schweinekrustenbraten. Mit krachender Schwarte und dazu Sauerkraut. Dazu könnte man auch Klöße oder Kartoffeln machen, bei uns gab es ein Scheibchen vom Körnerbrot.



Zutaten für 4 Personen:

1,4 kg Schweinekrustenbraten

2 TL Salz

1 TL Kümmel

6 Nelken

1 Zwiebel

330ml Schwarzbier

200g Sauerkraut

2 Lorbeerblätter

als Beilage:

Klöße, Kartoffeln oder Brot

Zubereitung:

Der Braten will für 90 Minuten in den Ofen. Dafür reibe ich ihn rundherum mit Salz ein und reibe Kümmel zwischen die Rauten. In die Lücken stecke ich einige Nelken. Die Zwiebel habe ich zuerst geviertelt, das war aber eine Schnapsidee, so bekommt sie nur Farbe, also wird sie wieder raus geholt und in Streifen aufgeschnitten. Die Lorbeerblätter dazu legen und mit dem Bier aufgießen. Bei 180°C in den Ofen schieben.



Immer wieder mal mit Bratensaft übergießen...



... und nach 45 Minuten das Sauerkraut dazu geben. Ich nehme rohes Sauerkraut, dass sollte man vorher etwas ausspülen.



Nach weiteren 45 Minuten hat das Sauerkraut wunderbar den Geschmack von Bratensaft und Kümmel aufgenommen.



Ich schneide die Kruste ab, entferne die Nelken und schiebe sie auf dem Rost nochmal in den Ofen. Die Bratenschale kommt in der untersten Ebene zurück. Die Hitze auf 230°C erhöhen und die Kruste beobachten. Sie ploppt ziemlich schnell auf und will dann sofort raus bevor sie schwarz wird - und das kann schnell passieren.



Beides aus dem Ofen holen und 5 Minuten ruhen lassen.



Den Braten aufschneiden, die Kruste in Stücken brechen und beides zusammen mit Sauerkraut anrichten. Morgen folgt dann was ich aus den Resten gezaubert habe - ihr könnt mir glauben: das war fast noch Besser als das eigentliche Essen!

Guten Appetit!

