



Zutaten:

750 g Schweinebraten mit Schwarte
 2 Stck. Tomate(n)
 1 Zwiebel(n)
 1 EL Semmelbrösel
 1/2 TL Kümmel
 1 Tasse(n) Brühe
 Mehl
 Salz
 Pfeffer



PEUGEOT Pfeffermühle Paris chocolat



Römertopf Jubiläums-Bräter 50 Jahre, groß



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle David



Skeppshult Saucentopf



Rösle Fleischgabel



Seltmann Weiden Trio Sauciere

1

Fleisch unter fließend kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen. Rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Schwarte mit einem scharfen Küchenmesser karoförmig einschneiden.

2

Das Fleisch mit der kleingeschnittenen Zwiebel und den Tomaten in den gewässerten Jubiläums-Bräter von Römertopf legen.

3

Nun mit 1 Tasse Brühe übergießen. Schwarte mit Semmelbrösel und Kümmel bestreuen. Anschließend den Topf schließen und in den kalten Backofen stellen. Für 2 h bei 200 °C garen lassen. In der Mitte der Garzeit mit ein wenig heißem Wasser übergießen. In der letzten halben Stunde Deckel entfernen und übergrillen.

4

Nach Ende der Garzeit den Braten mithilfe einer Fleischgabel aus dem Römertopf nehmen und den Bratensaft in einen Saucentopf gießen.

5

Bratensaft mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb streichen oder mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Brühe verlängern und mit angerührtem Mehl binden. In einer Sauciere servieren.

6

Tipp: Ideale Beilage zum Schweinekrustenbraten sind Kartoffelknödel und Salate. Aber auch Rotkohl oder Ofengemüse eignen sich gut. Auch kann anstelle von Brühe Bier als Flüssigkeitszugabe verwendet werden