

Krustenbraten vom Schweinebauch

in Dunkelbiersauce

Zutaten für: **4 Personen**

Für den Braten:

1500	g	Schweinebauch
2	Stück	Knoblauchzehen
2	Stück	Karotten (400g)
2	Stück	Zwiebeln (400g)
¼	Stück	Sellerieknolle (400g)
1	Stück	mehlige Kartoffel
10	g	Ingwer
5	Stängel	Blattpetersilie
2	Stück	Lorbeerblätter
2	TL	Tomatenmark
4	TL	dunkle Sojasauce
400	ml	Rinderfond
250	ml	Dunkles Bier
1	EL	Butter
1	TL	Zucker
3	TL	Meersalz
2	EL	Sonnenblumenöl

Für die Marinade

2	Stück	Knoblauchzehen
3	TL	Mittelscharfer Senf
1	TL	Süßer Senf
3	TL	Kümmel
2	TL	Fenchelsamen
4	Stück	Nelken
2	TL	braunen Zucker
2	TL	Paprika Edelsüß
1	EL	Sonnenblumenöl
2	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: **4 Stunden**

Vorbereitungszeit **24 Stunden**

Zubereitung:

Vorbereitung am Vortag: Den Schweinebauch waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Schwarte (und nur die Schwarte) mit einem sehr scharfen Messer (oder einem Teppichmesser) rautenförmig einschneiden. Einen Bräter ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten 30 Minuten in den Bräter legen und leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kümmel, Fenchel, Nelken und Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel geben. Den gepressten Knoblauch sowie die restlichen Zutaten für die Marinade in die Schüssel geben und zu einer glatten Paste vermischen.

Den Schweinebauch aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen. 2 TL Salz in die Haut massieren, den Schweinebraten mit der Haut nach unten in die Reine legen. Die obere Fleischseite ein paar Mal mit einem spitzen Messer einstechen (NICHT durchstechen). Dann die Marinade gut einmassieren und darauf achten, dass nichts an die Schwarte kommt. Abgedeckt den Schweinebauch 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Braten eine Stunde bevor er in den Ofen wandert aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Ingwer schälen und alles würfeln.

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Einen Bräter auf das Kochfeld stellen und heiß werden lassen, dann das Öl in den Bräter geben und Zwiebeln, Karotten und Sellerie rund um scharf anbraten. Wenn alles gut Farbe genommen hat, kurz das Tomatenmark mit anbraten und im Anschluss mit dem Rinderfond und dem Bier ablöschen.

Die Petersilie grob zerkleinern und zusammen mit Lorbeer, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Zucker und Meersalz in den Bräter geben und gut verrühren. Den Schweinebauch mit der Hautseite (Schwarte) nach oben auf die Gemüse legen. Darauf achten, dass die Schwarte nicht von der Sauce bedeckt wird.

Den Bräter auf der unteren Schiene mit Deckel für eine Stunde in den Ofen schieben. Dann den Deckel abnehmen und für weitere 2 Stunden im Ofen lassen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Braten in eine Reine legen. Die Flüssigkeit und Gemüse durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse könnt ihr mit einem Kochlöffel etwas ausdrücken. Zusätzlich 2 EL des Gemüses zu der Flüssigkeit in den Topf geben und alles um die Hälfte bis zwei Drittel einkochen, je nachdem wie intensiv ihr die Sauce mögt.

Die Reine kann mit dem Schweinebraten auf mittlerer Schiene zurück in den Ofen, bei dem ihr die Grillfunktion aktiviert. Jetzt dürft ihr den Braten nicht mehr aus den Augen lassen, damit die Schwarte schön kross wird, aber nicht verbrennt. Sobald die Schwarte kross ist, den Braten aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Die Kartoffel schälen und mit einer feinen Reibe in die Sauce reiben um die Sauce zu binden, alles 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Kochfeld abschalten, die Butter zur Sauce geben und alles mit dem Mixstab zu einer glatten Sauce pürieren.

Die Sauce noch einmal abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen ganz klassisch Kartoffelknödel oder auch ein Kartoffelgratin.