

Krustenbraten vom Schwein

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 750 g Krustenbraten vom Schwein mit Schwarte
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Weißkohl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 20 g Stärke
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Brühe
- Essig
- Öl und Schweineschmalz
- Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schweinebraten:

Suppengrün waschen, 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und alles grob schneiden.

Fleisch würzen und von allen Seiten in Öl scharf anbraten.

Das Gemüse kurz mit anbraten, Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Brühe angießen und im Ofen ca. 1,5 Stunden bei 150 °C garen, bis die (oben liegende) Schwarte knusprig ist. Regelmäßig mit Brühe begießen. Danach den Braten herausnehmen, die Soße durch ein Sieb gießen und mit Stärke abbinden.

Bayrisch Kraut:

Den Weißkohl putzen, vierteln, waschen, vom Strunk befreien und klein hobeln. Zwiebel schälen und sehr fein schneiden.

Etwas Zucker (1 EL) in Schweineschmalz karamellisieren lassen, Zwiebel und etwas Kümmel zugeben und kurz anschwitzen. Kraut in die Pfanne geben, salzen und alles gut durchdünsten. Wenig Wasser dazugeben und im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze unter allmählicher Zugabe von weiterer Flüssigkeit in ca. 45 Minuten gar dünsten. Zum Schluss mit etwas Essig abschmecken.

Am besten mit Semmelknödeln servieren.

Guten Appetit!

