

Krustenbraten mit Altbiersoße (neues Rezept Oktober 2007)

2007-10-04 20:00:34

Herzhafter und knuspriger Sonntagsbraten mit dunkler Altbiersoße. Perfekt mit einem guten Bayrisch Kraut und Knödeln (siehe unten).

für 4 Personen:

ein Schweinekrustenbraten von mind. 800 g mit Schwarte ("Wammerl")

1 Zwiebel, geviertelt

1 Knoblauchzehe

mind. 500 ml Geflügelfond (aus dem Glas oder als Paste)

ca. 250 ml Altbier + 1 EL Altbier

2 kleine Möhren

1 Stück Knollensellerie

1 großer, säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)

Butterschmalz

Pfeffer und Salz aus der Mühle

2 EL Honig

Knödel, z. B. Brezenknödel

und Bayrisch Kraut

1| Braten mit Küchenpapier trocken tupfen, von allen Seiten mit Salz, grobem Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe kräftig einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Stunde marinieren.

2| Ofen auf 130 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze, Umluft nicht geeignet). In einem Bräter 2 EL Butterschmalz erhitzen, Das Fleisch auf der mit der Schwarte nach oben bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten, dabei auch die Seiten mit anbraten. Bräter vom Herd nehmen, Braten erst jetzt auf die Schwarte legen und den Fond angießen. Die Schwarte soll vollständig bedeckt sein, ggf. mehr Fond verwenden. Etwa 60 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen.

3) Braten herausnehmen und die Schwarte in Scheibendicke (ca. 1 cm) einschneiden (nicht bis auf das Fleisch schneiden). Fond in einen Topf abgießen und den Bräter reinigen. Das in grobe Stücke geschnittene Wurzelgemüse und die Zwiebel in etwas Butterschmalz andünsten. Bier und 1 EL Honig angießen und bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen. Bratenfond wieder angießen, kurz aufkochen und den Braten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüsebett setzen. Ofentemperatur auf 160 Grad erhöhen und den Braten je nach Größe mind. 90 bis 100 Minuten weiter garen.

4| 20 Minuten vor Ende der Garzeit den geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Apfel zugeben. Zeitgleich die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und die Kruste (wenn möglich nur bei Oberhitze) bräunen. Nach weiteren 10 Minuten 1 EL Bier mit 1 EL Honig verrühren und die Kruste damit bestreichen. Wenn die Kruste knusprig und Braun ist, kann der Braten aus dem Ofen.

5| Braten aus dem Fond nehmen und auf einer ofenfesten Platte im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Den Bratenfond mit dem Gemüse und dem Apfel durch ein Sieb oder eine flotte Lotte passieren. Die Soße in einem Topf erhitzen und einige Minuten reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Oregano abschmecken. Mit max. 1 EL Speisestärke, die in kaltem Wasser angerührt wurde, binden. Nicht mehr kochen.

6| Den Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben aufschneiden und zusammen mit der Altbiersoße

Vogels Küche

Krustenbraten mit Altbiersoße (neues Rezept Oktober 2007)

servieren.

Dazu passen z. B. [Brezenknödel](#) und Bayrisch Kraut.

Tipps:

Für die letzten Minuten im Ofen empfiehlt sich die Zuschaltung des Grills oder auch eines speziellen Bräunungsprogramms mit Umluft. Allerdings sollte für den Rest der Garzeit keine Umluft eingesetzt werden, um ein Austrocknen des Bratens zu verhindern.

Das anfängliche Köcheln auf der Fettseite sorgt dafür, dass die Kruste später schön knusprig und zugleich aber nicht zu hart wird. Ohne Vorkochen erhält die Schwarte eine gummiartige und kaum genießbare Konsistenz.