



Schweinекrustenbraten

im Ofenmeister

Das brauchst du dafür:

- 1 - 1,5 kg Schweinebraten mit Schwarte
- Knobi Genuss Salz von Edelschmaus
- Toskana Gewürzzubereitung von Edelschmaus
- Balkan Gewürzzubereitung von Edelschmaus
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- ¼ Sellerie
- 2 Kartoffeln
- 1 EL Suppenliebe von Edelschmaus
- 500 ml Wasser
- 2 TL Speisestärke

(anstatt der Edelschmaus Gewürze können auch Salz/Pfeffer/ Paprika, Gewürz und Gemüsebrühe anstatt Suppenliebe verwendet werden)

So wird's gemacht:

- Gemüse schälen und klein schneiden und in den Ofenmeister geben . Den Braten waschen und trockentupfen und von allen Seiten (Schwarte noch nicht) würzen.
- Die Schwarte falls noch nicht vom Metzger eingeschnitten wurde, mit dem Brotmesser rautenförmig einschneiden und mit Knobi-Genuss Salz würzen.
- Den Braten dann auf das Gemüse legen.
- Suppenliebe in 500 ml Wasser auflösen und über das Gemüse gießen.
- Den Ofenmeister mit Deckel in den auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorgeheizten Ofen unterste Schiene stellen und **je nach Dicke des Bratens 2 – 2,5 Stunden garen**. Ein 1,5 kg schwerer Braten benötigt eher **2,5 Stunden**.
- Anschließend den Braten kurz aus dem Topf nehmen, mit dem Silikonpinsel die am Rand entstandenen Röstaromen in die Garflüssigkeit pinseln und die Garflüssigkeit mit dem Gemüse durch ein Sieb in einem Kochtopf auffangen.
- Das Gemüse mit einem Löffel durch das Sieb drücken, dies verfeinert die Sauce und bindet sie etwas.
- Die Sauce im Topf auf dem Herd erwärmen und ggf. mit 1 TL bis 1 EL Speisestärke unterrühren kurz aufkochen lassen ggf. etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Den Braten zurück in den Ofenmeister geben und ohne Deckel auf **Umluft für 240 ° C** so lange braten bis die Schwarte knusprig aufgeploppt ist und die gewünschte Farbe hat.
- Anschließend den Ofenmeister aus dem Ofen holen und auf dem Kuchengitter etwas ruhen lassen.
- Danach den Braten aufschneiden und mit der Soße servieren.

Dazu schmecken Knödel und Salat.