

## Rezeptidee - Schweinekrustenbraten

### Für 6 Personen:

1 ½ kg Schweinebraten mit Schwarte  
4 Knoblauchzehen  
½ TL Pfeffer  
½ TL Pimentkörner  
1 Gewürznelke  
1 TL Majoran  
Salz  
2 Möhren  
2 Zwiebeln  
1 Stange Lauch  
400g Knochen  
1 EL Öl  
800 ml Fleischbrühe  
4 Zweige Majoran  
4 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin

**Zubereitungszeit: 45 Min.**

**Garzeit: 2 Std. 15 Min.**



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Schwarte vom Fleisch mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen.

Knoblauch schälen.

1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Pimentkörner, Nelke und Majoran mit 1 TL Salz im Mörser zerstoßen. Schweinebraten rundherum damit einreiben.

Möhren und Zwiebel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Übrige Knoblauchzehen grob hacken. Lauch putzen, waschen und grob schneiden. Knochen kalt abbrausen und trocken tupfen.

Den Boden des Bräters gut mit Öl fetten. Braten mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen. Vorbereitetes Gemüse und Knochen dazugeben, 100 ml Wasser zugeben und im heißen Ofen 15 Minuten anbraten.

Anschließend Fleischbrühe angießen und weitere 30 Minuten braten. Dann die Ofentemperatur auf 180 Grad herunterschalten und weitere ca. 1 ½ Stunden braten.

In der letzten halben Stunde der Garzeit Majoran-, Thymian- und Rosmarinzwige in die Soße geben. Anschließend den Schweinekrustenbraten aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 250 Grad hochschalten.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Schwarte mit etwas Salz einpinseln und auf dem Backofengitter im Ofen knusprig bräunen lassen. In der Zwischenzeit die Knochen aus der Soße nehmen. Soße mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit dem Soßengemüse zum Schweinekrustenbraten servieren.

**Dazu passen Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat.**

**Wir wünschen Guten Appetit!**