

# Krustenbraten



## Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Schweinebraten (Krustenbraten) *(bei uns erhältlich)*
- 6 Zehen Knoblauch
- 2 Bund Suppengrün
- 400 ml Brühe
- etwas Salz und Pfeffer
- 8 Gewürznelken
- etwas Bier zum Bestreichen

## Zubereitung

Die Schwarte rautenförmig einschneiden. In einem mittelgroßen Topf mit ca. 4 cm hohem Wasser aufkochen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen und zugedeckt etwa 20 Minuten das Fett auskochen.

Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und der Länge nach halbieren. Das Suppengemüse putzen, waschen, schälen und grob zerkleinern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem Knoblauch einreiben, salzen und pfeffern. Die Knoblauchhälften und die Nelken zwischen die Rauten der Schwarte stecken.

Das Fleischstück mit der Schwarte nach oben in einen flachen Bräter legen. Die Brühe angießen. Auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 30 Minuten braten.

Danach das Suppengemüse dazugeben und alles noch etwa 40 Minuten bei 225 Grad garen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Schwarte mit Bier bepinseln.

Auch nach dem Auskochen der Schwarte ist das Brustfleisch vom Schwein fetthaltig und saftig. Deshalb passen "trockene" Beilagen wie Salzkartoffeln am besten dazu!

