Schweinskrustenbraten mit Nelken gespickt

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 40 min

Aktivzeit: 20 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

1.5 kg	Schulter mit Schwarte vom Schweizer Schwein (in deiner Metzgerei vorbestellen)
2 TL	Nelken
	Salz
1 Packung	Suppengemüse
3	Lorbeerblätter
2 dl	Bouillon
1 TL	schwarze Pfefferkörner

Nährwerte

1 Portion (ohne Weisskabissalat) enthält ca.:

450	kcal
62 g	Eiweiss
0 g	Kohlenhydrate
23 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1 Den Schweinsbraten mit Nelken spicken. Dafür mit einem spitzen Messer in regelmässigen Abständen kleine Löcher in die Schwarte stechen und je eine Nelke mit dem Kopf nach oben hineinstecken. Braten salzen und mit dem klein geschnittenen Suppengemüse, den Lorbeerblättern, der Bouillon und den Pfefferkörnern in einen Bräter geben.

2 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze im offenen Bräter ca. 50 Minuten braten. Wenn nötig den Bratensatz mit etwas Wasser flüssig halten. Dann die Ofentemperatur auf 225 °C erhöhen und weitere 20–30 Minuten braten, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

3 Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen und durch ein Sieb in eine Pfanne geben. Überflüssiges Fett abschöpfen und den Saft etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem portionierten Braten sofort servieren.

Dazu passt Weisskabissalat mit Kümmel und Zitronensaft.