



*Inzwischen Braten-Sahne-Soße in einen Topf geben, evtl. Fett abschöpfen.
Aufkochen und evtl. mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit Soßenbinder
andicken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Soße anrichten. Dazu schmecken
z.B. Ciabatta-Gnocchi.*



Krustenbraten in Schalotten-Pfeffersoße (Hauptgericht)

Zutaten für 6-8 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 250 g Schweinemett
- Salz, Pfeffer
- 2 kg Schweinebraten mit Schwarte (Nacken oder Keule, ohne Knochen; evtl. 1 Woche vorher beim Metzger bestellen und eine Tasche einschneiden lassen)
- 300 g Schalotten
- 1 Glas (400 ml) Geflügelfond
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 200 g Schlagsahne
- Küchengarn
- Alufolie

Zubereitung:

Für die Füllung Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig dünsten. Abkühlen lassen. Mit Petersilie, Zitronenschale und Mett mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: s. Hersteller). Schwarte quer einschneiden. Füllung in die Fleischtasche streichen. Braten mit Küchengarn umwickeln. Mit Salz rundum einreiben. Mit Schwarte nach oben in einen flachen Bräter oder auf eine Fettpfanne setzen. Schalotten schälen, größere halbieren. Um den Braten verteilen. Fond und Wein angießen. Im heißen Backofen ca. 1½ Stunden braten.

Sahne und Pfefferkörner in den Bräter geben. 5 EL Wasser mit 1 TL Salz verrühren. Ca. 30 Minuten weitergaren, dabei Schwarte ca. alle 10 Minuten mit dem Salzwasser bestreichen. Backofengrill einschalten. Kruste ca. 15 Minuten übergrillen, bis sich kleine Blasen darauf bilden. Braten aus dem Bräter heben, Küchengarn entfernen. Mit Alufolie zudecken, ca. 10 Minuten ruhen lassen.