

Saftiger Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein g.g.A.



Zutaten

- 1,2 kg Schweinekrustenbraten (vom Bauch) vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein (QZBW)
- 120 g Salz, fein oder grob
- Öl, hoch erhitzbar
- je 1 TL Pfeffer, gemahlener Kümmel, Paprika, Knoblauchsatz
- 1 EL Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.
- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 3 EL Erdnussöl oder Bratöl
- 3 Rosmarinzweige
- 2–3 ganze Knoblauchzehen, mit Schale, leicht angedrückt
- 500 g Rotkraut, frisch
- 1 Apfel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 25–50 g gehackte Nüsse



Dressing

- 8 EL Apfelessig
- 6 EL Walnussöl
- 2 EL Apfelmus oder Nussmus
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- einen Schuss Apfelsaft oder Wasser

Zubereitung

Das gut durchwachsene Fleisch vor der Zubereitung 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Den Braten nur auf den Fleischseiten mit der Gewürzmischung einreiben.

Tipp: Wer will, kann die Gewürzmischung mit etwas Öl vermischen und dann auf der Fleischseite verstreichen.

Die Schwarte mit 1 EL Kirschwasser (oder Wasser) bestreichen, dann die Oberfläche mit einer ca. 3 mm dünnen Schicht Salz gleichmäßig bedecken.

Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech setzen und in den Ofen schieben.

Anschließend bei 140 °C (Umluft) 50 Minuten braten. Danach herausnehmen und die Salzkruste entfernen. Restliches Salz gründlich abbürsten. Wer will, kann die Schwarte mit einer Rasierklinge einritzen. Den Braten so in Alufolie wickeln, dass die Fleischseiten bedeckt sind, die Schwarte aber frei liegt. Mit etwas Öl bepinseln.

Den Braten zurück in den Ofen geben und die Temperatur auf 180 °C Umluft erhöhen.

Jetzt ca. 20–25 Minuten braten, bis die Kruste gleichmäßig aufgepoppt ist. Es soll sich eine gleichmäßige goldgelbe Kruste bilden.

Hinweis: Wenn die Schwarte schön eben ist, platzt sie gleichmäßiger auf. Ein- bis zweimal mit Öl bestreichen.

Sobald eine schöne Kruste entstanden ist, den Ofen ausschalten, Ofentür einen Spalt offenlassen und darin den Braten 15 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten mit einem Zahnstocher prüfen, ob das Fleisch beim Einstechen schön weich geworden ist. Wenn nicht, zurück in den Ofen schieben und bei 120 °C 15–30 Minuten weiter garen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Für den Rotkrautsalat das Rotkraut fein hobeln. In einer Schüssel die Zutaten für das Dressing verrühren, Rotkrautstreifen hinzugeben und kräftig mit den Händen kneten. Danach fein geschnittene Apfelstreifen und Karottenstreifen hinzugeben. Zuletzt gehackte Nüsse untermischen. Mindestens 1 Stunde gut durchziehen lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln die Kartoffeln gründlich mit warmem Wasser bürsten. Dann mit der Schale in gleichmäßige Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Öl vermischen.

Die Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 20–25 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Den Rosmarin und die ungeschälten ganzen Knoblauchzehen erst in den letzten 5 Minuten dazugeben und vermischen. Die Kartoffelspalten vor dem Servieren salzen.

Dazu passt ein Rote Bete-Meerrettich-Dip oder hausgemachte Barbecue-Soße.