

Tipp der Woche: Die perfekte Kruste auf dem Schweinebraten



Die Qualität ist entscheidend

Ein Schweinekrustenbraten muss innen saftig sein. Und er braucht eine gleichmäßig knusprige Kruste, die beim Reinbeißen so richtig kracht. Allem vorausgesetzt, die Fleischqualität ist sehr gut. Dazu gibt es in Baden-Württemberg ein Gütesiegel, das gutes regionales Fleisch auszeichnet.

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg ist ein Gütesiegel für Produkte, die nach besonderen produktspezifischen Anforderungen erzeugt und verarbeitet wurden. Diese gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Weitere Details gibt auf "[Schmeck den Süden. Baden-Württemberg](#)"

Der Trick für die perfekte Kruste

Mit diesem Küchentrick aus der Restaurantküche gelingt garantiert eine super knusprige Kruste:

Wer will, kann die Schwarte mit einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden. Aber nur ca. 2 mm tief! Ich

schneide die Schwarte meistens erst später im zweiten Schritt ein.

Die Schwarte bekommt einen leicht feuchten Anstrich mit Kirschwasser. Nur soviel, dass sie leicht glänzt. Darauf wird normales Speisesalz verteilt, ca. 3 mm hoch und gleichmäßig.

Dann wird der Braten in 2 Stufen gegart. Im ersten Schritt bei 160°C Umluft. Im zweiten Schritt wird die Salzkruste entfernt. Tipp: Erst danach ritze ich meistens die Schwarte mit der Rasierklinge ein. Anschließend mit Öl bestreichen und bei hoher Hitze backen, bis die Kruste super knusprig aufpoppt wie Popcorn.

Das war die Kurzform. Nachfolgend im Rezept gibt es die detaillierte Beschreibung (mit Bildern) für alle Krustenliebhaber. Ich wünsche viel Vergnügen bei diesem Erlebnis.

Zutaten

- 1,2-1,5 kg Schweinekrustenbraten (reicht für 6-8 Personen)
- 120 g Salz
- Öl, hoch erhitzbar
- Je 1 TL Pfeffer, gemahlener Kümmel, Paprika, Knoblauchsatz
- 1 EL Kirschwasser oder Wasser
- Beilagen: Sauerkraut und Knödel

Zubereitung

Den Schweinebraten vor der Zubereitung 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

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



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

Anschließend bei 160°C (Umluft) 50 Minuten braten. Danach herausnehmen und die Salzkruste entfernen. Restliches Salz gründlich abbürsten. Wer will, kann die Schwarte mit einer Rasierklinge rautenförmig 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 230°C Umluft erhöhen. Anmerkung: Wer eine Soße möchte, kann den Braten auch auf Röstgemüse setzen und mit etwas Wasser oder Brühe angießen.

Jetzt ca. 30-45 Minuten backen bis die Kruste gleichmäßig aufgepoppt ist. Es soll sich eine gleichmäßige Kruste bilden. Hinweis: Wenn die Scharte 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, bis das Fleisch weich ist.

Tipp: Dazu passen Sauerkraut und Knödel oder nur Brot und Senf.