



Krustenbraten vom Schwein

Familie Wulfs aus Wensin hat uns ihr Krustenbraten-Rezept zur Verfügung gestellt

Zutaten für 5-6 Personen

- ca. 2 kg Krustenbraten
- etwas Wurzelgemüse
- 6 Zwiebeln
- Senf
- Knoblauch
- Quittengelee
- Honig
- 2 Bier



Zubereitung

- 1 -

Eine Marinade aus Senf, Knoblauchpulver, Quittengelee und Honig anrühren (reichlich) und den Braten rundherum - außer auf der Hautseite) damit einreiben. Einen Teil von der Marinade für die Haut aufbewahren.

- 2 -

Backofen vorheizen auf 160 Grad. Den Bräter auf dem Herd anheizen und den Braten auf der Hautseite 5-7 Minuten anbraten. Dann von allen anderen Seiten ebenfalls anbraten und die Hautseite mit der restlichen Marinade bestreichen.

- 3 -

Bräter in den Ofen schieben und das erste Bier schon mal angießen, eventuell die Hälfte von dem Zweiten. Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse klein schneiden und anbraten. Zuerst die Zwiebeln und dann das Wurzelgemüse dazu in die Pfanne geben.

- 4 -

Nach ca. 1 Stunde alles zum Braten in den Backofen geben und mit dem restlichen Bier aufgießen. Der Braten braucht insgesamt ca. 3 1/2 Stunden im Backofen, bis er eine Kerntemperatur von den benötigten 75 Grad hat.

- 5 -

Den Braten auf ein Gitter setzen und im Backofen sanft warmgehalten. Die Sauce aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf abgießen und mit etwas Butter montieren. Wer sich das nicht zutraut, nimmt einfach ein bisschen Speisestärke zum andicken.