

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweins-Krustenbraten

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg Schweinskrustenbraten mit eingeritzter Schwarte, Salz, Pfeffer,
- ½ Stange Lauch, 1 Möhre, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 100 ml Sahne,
- 200 ml Weißwein, 800 ml Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, 1 EL Senf,
- je 1 TL getrockn. Rosmarin, Majoran & Kümmel, dkl. Saucenbinder

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre u. Lauch klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten. Gemüse zugeben u. kurz mitbraten. Brühe u. 100 ml Wein zugießen, Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 60 Min garen. Immer wieder mit Wein begießen. Nochmal 20 Min. mit Oberhitze bei 250°C die Kruste goldgelb backen.



3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse durch ein Sieb streichen, Fond nochmals erhitzen, Sahne u. Senf unterheben. Bratensaft u. Saucenbinder einrühren, aufkochen u. etwas andicken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Krustenbraten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Sauerkraut reichen.

