

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweinskrustenbraten auf Sauerkraut

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, Maggi, 10 Wacholderbeeren,
- 2 TL Kümmel, flüss. Süßstoff, 1,3 kg Krustenbraten, Salz, Pfeffer, Öl,
- 0,5 l Dunkelbier, 1-2 Zwiebeln, 400 g Suppengemüse, 2 Knobizehen,
- 750 ml Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, je 1 TL getrockn. Rosmarin,
- Majoran, Kümmelpulver, 200 ml Sahne, 3-4 EL Fix Sauce für Braten

Zubereitung:

1. Am Vortag das Kraut mit 250 ml Brühe, Lorbeer, Wacholderbeeren, Kümmel u. Maggi 20 Min. kochen. Mit Süßstoff abschmecken. Schwarte quadratisch einschneiden, von allen Seiten salzen u. pfeffern. Suppengemüse, Zwiebeln u. Knobi klein schneiden.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun braten. Gemüse zugeben u. kurz mitbraten. Restl. Brühe u. 300 ml Bier zugießen, Kümmelpulver, Rosmarin u. Majoran zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 60 Min garen. Dabei nach u. nach mit dem restl. Bier begießen. Braten in eine Auflaufform geben u. 20 Min. mit Oberhitze bei 250°C die Kruste knusprig backen.



3. Gemüse durch ein Sieb streichen, Fond nochmals erhitzen, Sahne zugießen, Bratensaft u. Sauce für Braten einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kraut aufwärmen. Krustenbraten in Scheiben schneiden u. mit den Beilagen anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu fränkische Kföße reichen.

