

Krustenbraten im CrockPot

© horst-ries.de

Ich habe einen gepökelten Krustenbraten von 1,7 kg gekauft – unter 1,5 kg sollte er nicht sein, sonst wird das nichts Richtiges.



Zuerst wird die Schwarte mit einem superscharfen Messer rautenförmig eingeschnitten. Der Schnitt darf aber nur in die Schwarte gehen – keinesfalls unten in den Braten hinein.



Die Schwarte wird mit einem TL Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreut und das solange in die eingeschnittene Schwarte einmassiert, bis das Salz verschwunden ist. Dann werden Unterseite und die Seiten mit süßem Senf und Honig einbalsamiert.

Nun das Bratenstück in Folie einwickeln und zum Reifen eine Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen das Stück mit der Mühle einpfeffern, mit etwas gestoßenem Kümmel bestreuen und in einem Bratentopf von allen Seiten anbraten – die Schwartenseite zuerst.



Inzwischen werden drei Möhren und 1 Stück Sellerie gewürfelt, sowie 1 Stück Porree in Scheiben geschnitten. Es reicht gerade ein käufliches sogenanntes Wurzelwerk, dazu möglichst eine Petersilienwurzel – früher selbstverständlicher Bestandteil des Wurzelwerks.

Der angeröstete Braten wird herausgenommen und das Gemüse in dem verbliebenen Fett kräftig angeröstet. 2 TL gehackte Rosmarinnadeln dazugeben – kein Salz – denn der gepökelte Krustenbraten hat genug Salz in sich.

Das Gemüse mit ½ Flasche dunklem Hefeweizen ablöschen und das Ganze in den CrockPot geben.



Auf dieses Gemüsebett wird nun der Braten gesetzt – die Schwarte nach oben.



Deckel drauf, auf Stufe 1 schalten und die Uhr auf 6 Stunden einstellen.

Nach der Zeit sieht das so aus:



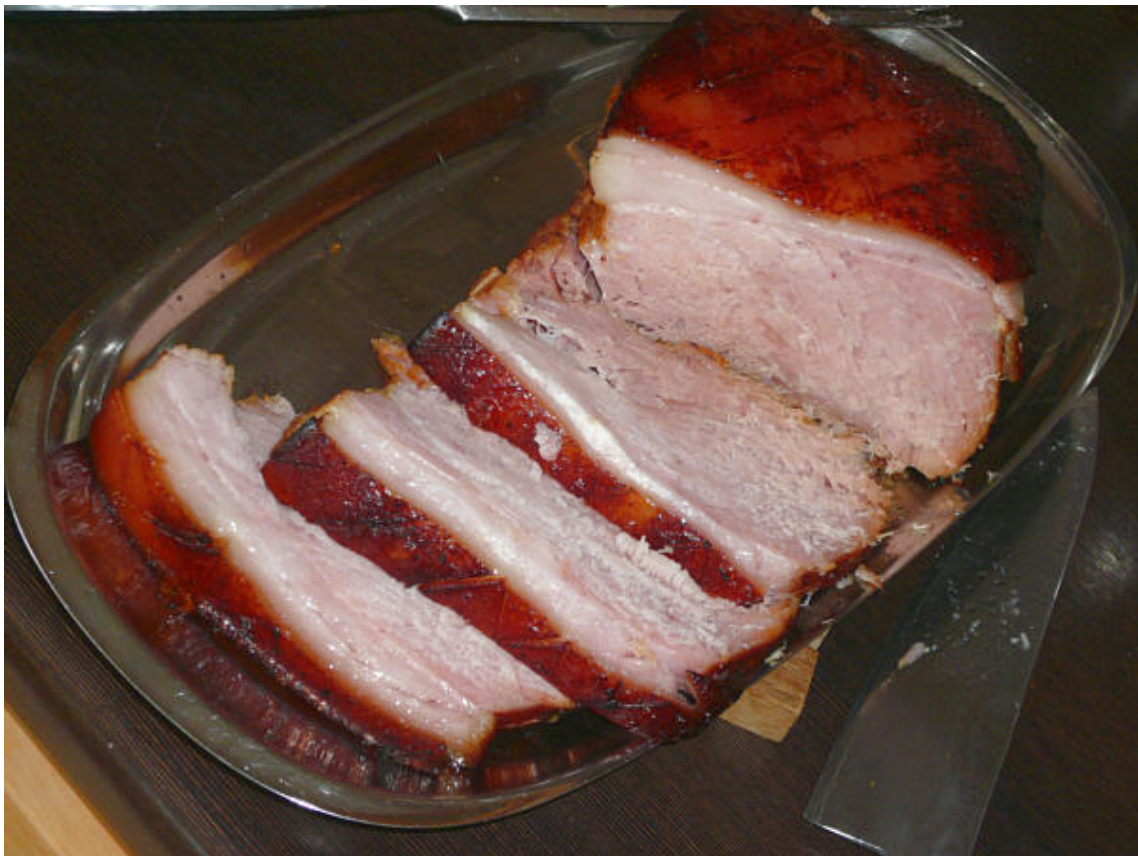
Das Bratenstück nun in Alufolie wickeln und erstmal beiseite stellen, um die Soße zu machen:

Das Gemüse aus dem CrockPot tat ich in einen kleinen Soßentopf und ging mal mit dem Pürierstab durch. Eigentlich ist diese Art der Soßenbereitung nicht die meine, weil mir die Soßen dann oftmals zu gemüsig-säuerlich schmeckten. Nach einer Verkostung des Gemüses meinte ich aber, hier könne das was werden. Die pürierte Soße gab ich noch durch ein Soßensieb und reduzierte sie auf die Hälfte ein. Dann rührte ich ½ Becher Schmant hinein – fertig.

Den Braten gab ich nun für 10 Minuten in der auf 250° vorgeheizten Herd unter den Grill – bis die Oberfläche leicht blaselte. Das dient einmal zur Erwärmung des Bratens und zweitens zur leichten Anröstung der Schwarte. Wohl gemerkt: zur leichten Anröstung.

In Rezepten im Internet ist immer wieder zu lesen, dass die Hauptsache eine krosse, knusprige Kruste sei – da schreibt wahrscheinlich einer vom anderen ab. Schweineschwarte darf nicht kross und knusprig werden – das ist schließlich keine Gänsehaut, sondern eben Schweinsleder. Und wenn man die herrlich zarte Schwarte – wie sie aus dem Crockpot kommt, ewig röstet, wird sie wieder zäh wie Leder. Dann kaut man mit erlahmenden Kaumuskeln ewig auf der „herrlich knusprigen“ Schwarte herum, um das Stück schließlich unbewältigt hinter dem Gaumen verschwinden zu lassen. Das gilt für gebackene Schweinshaxen ebenso – leider bekommt man sie in Restaurants oft in dieser hartgerösteten Art...

Nach dem Übergrillen wird der Braten angeschnitten:



wunderbar zart und saftig - das ist doch was!

Dazu Bayrische Semmelknödel und Bayrisch Kraut.

*