



Schweinebraten mit Kruste

Menge	Zutaten	Zubereitung
$\frac{3}{4}$ - 1 kg	Schweinefleisch aus der Keule oder der Schulter mit Schwarte	Fleisch waschen und ca. ½ Stunde mit der Schwartenseite nach unten in kaltes Wasser legen. Dann Schwarte abtupfen und mit einem scharfen Messer karoförmig einschneiden
Etwas	Schweineschmalz oder Öl	Fleisch an den offenen Seiten kurz in der Pfanne anbraten (nicht an der Schwarte!!!)
1 Bund	Suppengrün, Kräuter	Waschen, putzen, anbraten
2	Zwiebeln	Schälen, grob schneiden anbraten
	Salz, Pfeffer, Kümmel, Schweinebratengewürz, Knoblauch zerdrückt	Fleisch an den angebratenen Seiten kräftig mit Gewürzen einreiben, Gemüse und Kräuter in eine Bratenraine geben und das Fleisch darauf geben.
$\frac{1}{4}$ l	Wasser oder dunkles Bier	Flüssigkeit zugeben, im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 2 Stunden
1	Brühwürfel	garen. Braten aus dem Rohr nehmen, auf 220°C schalten, Schwarte mit kaltem
1 EL	Soßenbinder dunkel	Salzwasser bepünselfen und im Rohr 20-30 Minuten knusprig braun braten. In der Zwischenzeit Soße abgießen, evtl. nachwürzen und etwas binden. Fleisch herausnehmen, kurz ruhen lassen und dann in Scheiben schneiden.
1 EL	Crème Fraîche	