

Krustenbraten vom Schwein

Zutaten:

- Fleisch aus der Schweineschulter mit Schwarte
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Rosmarin
- Kümmel
- Pflanzenöl
- Wasser
- Honig
- Bier
- Wasser

Die Schweineschulter von allen Seiten mit den Gewürzen einreiben. Die Gewürze kräftig ins Fleisch reiben.

Ungefähr 2 cm hoch Wasser in einen Bräter füllen. Die Schweineschulter mit der Schwarte im Wasser ca 30 Minuten im Backofen bei 160C Grad schmoren. Die Schweineschulter aus dem Ofen nehmen, umdrehen und in die nun weiche Schwarte ein Rautenmuster einschneiden.

Anschließend das Fleisch mit der Schwarte nach oben weitere ca. 60 Minuten im Backofen schmoren lassen. Regelmäßig die Schwarte mit dem Wasser/Sud begießen.

In der Zwischenzeit ein wenig Bier mit Honig mischen. Wenn die Schwarte Bräunung annimmt beginnt man die Schwarte mit der Bier-Honig Mischung zu bestreichen. Man stellt den Backofen auf Oberhitze ein. Sobald die Kruste knusprig ist das Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Den Fleischsud in einem Topf einkochen und mit ein wenig Speisestärke binden.