

Krustenbraten



Zutaten:

- Zutaten für 6 Personen:
- 1,5-2 kg Spanferkelkrustenbraten
- Salz
- 1 TL Kümmel
- ½ TL Koriander
- ½ TL Paprika
- ½ TL Thymian
- ½ TL abgeriebene Orangenschale
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- ½ kleiner Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 1 l Dunkelbier
- Beilage : Kartoffelspalten oder Kroketten

Zubereitung:

1. Den Spanferkelrücken über Nacht nicht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Die Schwarte am nächsten Tag mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von 1cm einritzen. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Die Schwarte mit Küchenpapier gut trockentupfen. Den Rücken umdrehen und die Fleischseite mit Salz und den Gewürzen einreiben. Den Spanferkelrücken locker aufrollen. Die Schwarte großzügig salzen. Dadurch wird die Kruste noch knuspriger.
3. Das Gemüse schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem entsprechend großen Bräter verteilen. Den Rücken mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen. Das Dunkelbier über das Gemüse gießen.
4. Den Spanferkelrücken im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten braten (Umluft 210 Grad). Dann die Temperatur auf 180 Grad herschalten und den Rücken weitere 2 ½ Stunden braten (Umluft 160 Grad). Während des Bratens den Rücken immer wieder mit dem Sud übergießen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht.
5. Den Sud durch ein Sieb gießen, auffangen und nach Belieben zum Krustenbraten servieren.