

SCHWEINSBRATEN MIT WARMEM SPECKKRAUT



FESTTAGS-
GESCHMACK

ZUTATEN FÜR 4

2,5 kg Schweinekarree oder
Schopf am Knochen mit Schwarte
10 Knoblauchzehen
Salz (grob)
1 TL Pfefferkörner (schwarz)
Kümmel
Olivenöl
Rosmarin
Lorbeerblätter
Eine Flasche Bier
Rindssuppe

FÜRZ KRAUT

LOIDL Breakfast Bacon
Weißkraut
Kümmel



1



Beim Schopfbraten vor allem darauf achten, dass die Schwarte dick genug ist. Das Fett ist wichtiger Geschmacksträger. Außerdem ist es leichter, die Schwarte einzuschneiden, wenn sie dicker ist. Wenn ihr euer Fleisch in der Fleischwerkstatt kauft, dann bekommt ihr natürlich handselektiert ein Stück Fleisch, das von absoluter Spitzenqualität ist.

2



Die Schwarte zuerst über die kurze Seite einschneiden. Die Bahnen können ruhig über eine Daumenbreite sein. Dann der Länge nach vier Bahnen ziehen. So entstehen Rauten, die den Braten nicht nur schöner aussehen lassen, die Schwarte ploppt auf und ist für viele der beste Teil des Bratens.

3



Gewürzt wird der Braten ganz klassisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel. Wir ergänzen das Ganze gerne noch mit Rosmarin, das rundet den Geschmack ab. Beim Würzen ruhig die Kruste gut befüllen. Aufpassen, dass nicht zu viel Salz in die Pfanne kommt, damit der Saft nicht zu salzig wird.

4



Mit Knoblauch und Karotten in eine Reine geben. Der Knoblauch muss dabei gar nicht geschält sein. Zerdrückt ihn einfach mit der Breitseite eines Messers. Abschließend mit ein wenig Olivenöl übergießen.

5



Den Schweinsbraten bei 180 °C ins Rohr und zwischendurch mit Bier und Wasser übergießen. Das schützt nicht nur das Fleisch vorm Austrocknen, sondern gibt am Ende auch eine herrliche Natursauce und am nächsten Tag dann die perfekte Bratfett.

6



Während der Braten im Rohr ist, Speck und Kraut in Streifen schneiden. Beim Speck eignet sich besonders gut LOIDL Breakfast Bacon. Er hat eine würzige Räuchernote und wird besonders kross.

7



Den Speck in der Pfanne auslassen und das Kraut parallel dazu kurz anrösten. Dann den Speck zum Kraut geben und schwenken.

8



Der Braten ist dann fertig, wenn die Schwarte aufgeploppt ist. Das Fleisch trotzdem nicht zu lange im Rohr lassen, sonst wird das Fleisch zu trocken. Lieber zum Schluss noch einmal zehn Minute kräftig Oberhitze geben. Dabei allerdings am besten daneben stehen bleiben, damit die Kruste nicht verbrennt.

9



Den Schweinsbraten aufschneiden, solange der Krautsalat noch warm ist. Klassisch das Ganze mit Semmelknödeln und dem Natursaftl servieren.

MAHLZEIT!