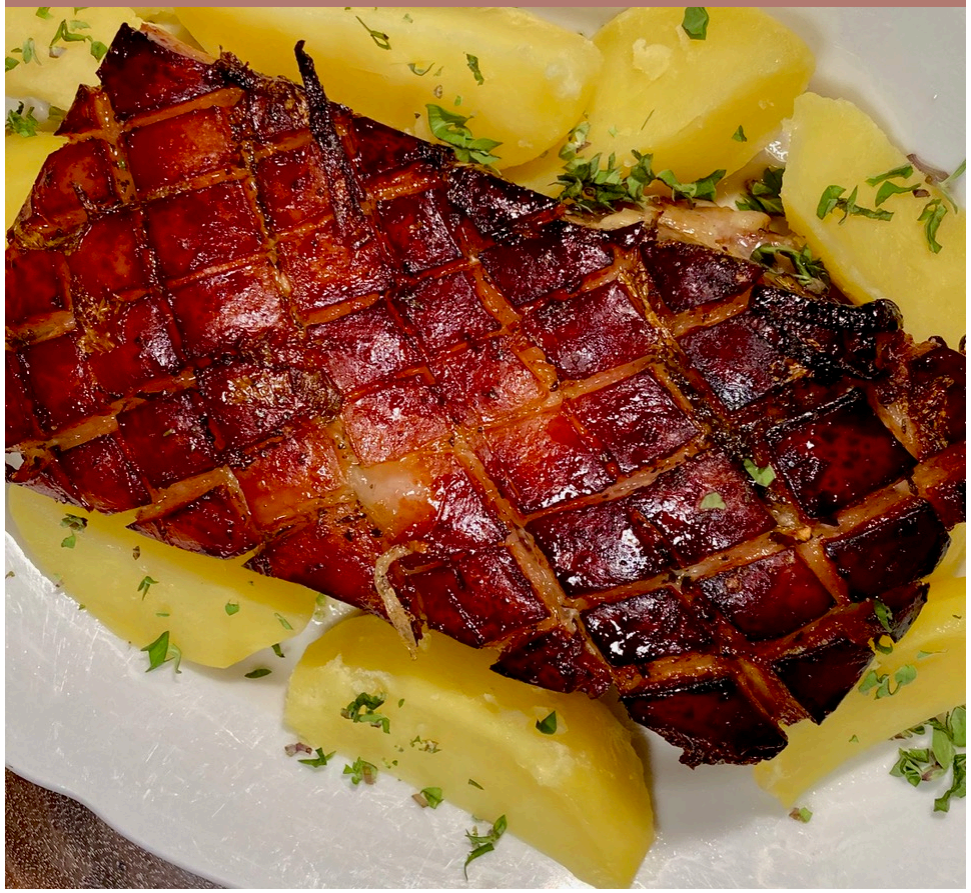
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	180 Min.	Herbst	Österreich

ÖSTERREICHISCHER KRUSTENBRATEN



Rezept: Angerer Tschopp. In: Zimmermann. Unser Menü eins 3. Salis 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In österreichischen, aber auch in bayrischen Restaurants ist er die Referenz.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Schweinsschulter mit Schwarte	2.5 dl	Bier
		2	Zwiebel
1 Zw	Majoran, frisch	2	Rüebli
2 Zehen	Knoblauch	2 Zw	Peterli
0.5 TL	Kümmel		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer 2 mm tief rautenförmig einschneiden. Majoran, Knoblauch und Kümmel in einem Mörser zerstampfen. Braten damit mind. 2 Std. marinieren, auch gut über Nacht.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Bier kurz aufkochen und in den Bräter giessen. Braten in der Ofenmitte 30 Min. garen.
3. Karotten und Zwiebel rüsten. Petersilie waschen. Alles klein schneiden. Braten mit der Schwarte nach oben mit dem Gemüse umgeben.
4. Braten weiter 2 Std. bei 160° C Umluft garen, immer wieder mit der Flüssigkeit übergiessen. 72° C Kerntemp. ergibt einen saftigen Braten.
5. 1 EL warmes Wasser mit 1 TL Salz und Honig verrühren, Schwarte damit einpinseln. Braten mit Grillfunktion während ca. 5 Min. knusprig werden lassen. Sauce abgiessen, Gemüse durch ein Sieb drücken und abschmecken.
6. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.