



Krustenbraten

Zutaten:

1,5 – 2,5 kg	Schweinebraten aus der Keule mit Schwarte
70g	Salz
0,5l	Weißbier
3 große	Zwiebel
1Tl	Oregano
1Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Pfeffer
1Tl	Knoblauchgranulat
1Tl	Fenchelsamen
1TL	Salz

Vielen Dank Jörn (youtube.com/bbqaurheinhessen) für dein Video, welches mehr als eine Vorlage war.

Zubereitungszeit:

Am Vorabend ca. 15min.

Garzeit ca. 2 ½ Std.

Zubereitung:

Am Abend vorher die Schwarte mit einem scharfen Cutter rautenförmig einschneiden. Ich schneide sehr kleine Rauten, so kann ich nachher ganz einfach Scheiben schneiden. Die Schwarte wird mit den 70g Salz eingerieben. Der ganze Braten kommt über Nacht mit dem angegossenen Bier, nicht abgedeckt in den Kühlschrank.



2 / 7



Am nächsten Tag, so ca. 2- 2,5Std. vor dem Essen kommt der Krustenbraten aus dem Kühlschrank.

Das Egg wird auf 170° erhitzt.

Die Gewürze (Oregano, Kreuzkümmel, Pfeffer, Knoblauchgranulat, Fenchelsamen und Salz) werden vermischt.



Die Keule wird aus dem Bier mit der Schwarte nach oben auf ein Brett mit Küchenkrepp gelegt. Das Bier brauchen wir noch.



3 / 7



Das Fleisch drehen, trockenreiben und mit der Gewürzmischung kräftig einreiben.



4 / 7



Die Zwiebeln klein würfeln.

Ins Egg wird eine Plancha oder halber Rost auf die linke Seite gelegt (XLarge Egg). Die Rotisserie zwischen Base und Deckel eingebracht. Der Motor wird eingesetzt und mit Strom versorgt.

Den Dorn der Rotisserie möglichst mittig durch die Keule stecken und die Keule rechts der Mitte fixiert.

Den Meater+ nach Beschreibung ins Fleisch einstecken. Ich habe die Keule auf eine Kerntemperatur von 64° gegart.



Ich hatte die Zwiebeln kurz auf dem Herd kurz mit etwas Fett andünstet. Um der Soße vom herrlichen Grillaroma mitzugeben dann zur Keule auf die Plancha gestellt.

Im Large Egg würde ich unter der Rotisserie den Edelstahlrost einlegen, darauf die Zwiebeln (somit unter dem Braten). Wichtig für die tolle Kruste ist, dass der Braten am Ende direkt grillt.



Mit geschlossenem Deckel die Zwiebel weich werden lassen, das Bier zugeben.



Zum Schwein passen Kartoffeln immer. Sei es ein Kartoffelsalat, oder die Hasselback-Kartoffeln, die ich gemacht habe.

Die Kartoffeln werden so tief und dünn eingeschnitten, wie auf dem Bild gezeigt.



Die Kartoffeln mit einer Mischung aus Öl, Salz und evtl. Kräuter eingerieben und ca. 90 Minuten vor dem Garzeitende (auch das teilt der Meater mit!) auf die Plancha setzen.

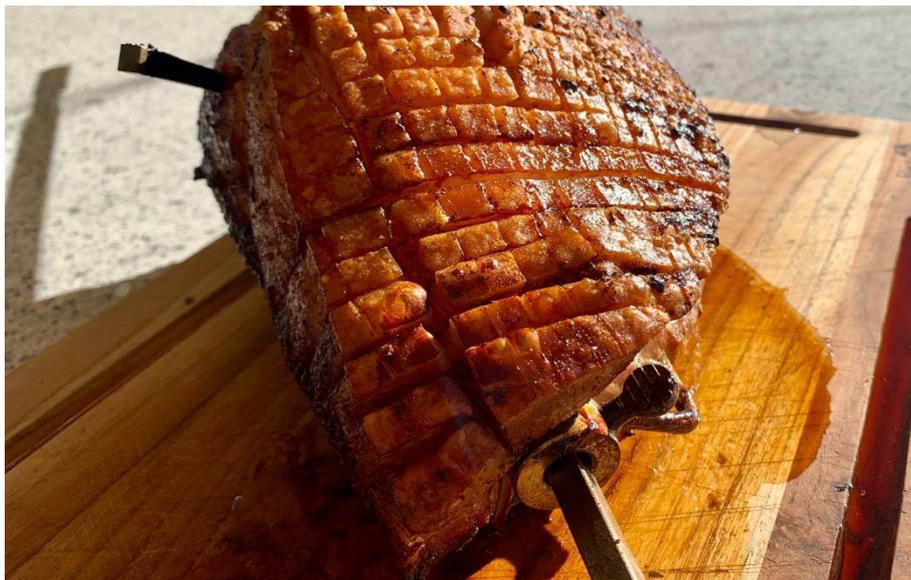


6 / 7



Die Zwiebeln werden, wenn die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist von der Plancha genommen. Ich habe die Sauce mit dem Zauberstab püriert. Das ergab eine tolle Konsistenz, ganz ohne Eindicken.

Beim Erreichen der Kerntemperatur wird die Keule aus dem Egg genommen. Der Meater+ gibt an, wie lange die Keule ruhen soll, bis sie angeschnitten wird.



Spätestens jetzt läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

Das Fleisch war optimal durch und supersaftig.



7 / 7



Passend zum Schweinebraten hatte ich mir einen Krautsalat aus Filderspitzkraut (ganz feingehobelt, Salz und Kümmel drüber, Vinaigrette aus Olivenöl und reichlich weißem Balsamico) gemacht.

Was war das für ein Glückstag! Den blauen Himmel und die Sonne könnt ihr auf dem Bild erahnen. Die krossen Würfelchen der Schwarte zwischen Zunge und Gaumen!
Herrlich, herrlich, herrlich.

Dazu hab ich mir leckeres Radler gegönnt.