



## Bayrischer Krustenbraten

### Zutaten für 6 Portionen

1500 g Schweineschulter mit Schwarte  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer aus der Mühle  
3 EL scharfer Senf  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Karotten  
1 Selleriespalte  
500 ml Kalbsfond  
3 TL Kümmelkörner  
3 Lorbeerblätter  
5 Wachholderbeeren  
2 EL Öl zum Anbraten  
500 g Kalbsknochen, klein gehackt  
500 ml dunkles Bier aus Bayern

### Zubereitung

Schweinebraten: Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei das darunterliegende Fleisch nicht versehentlich einritzen. Senf, Salz und Pfeffer vermischen, die Schulter damit rundum einreiben. Mindestens zwei Stunden einwirken lassen, besser noch über Nacht. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Die Karotten schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden.

Den Ofen auf 150° C vorheizen. In einem großen Bräter in heißem Öl den Braten von allen Seiten braun anbraten, danach herausnehmen. In dem Bratensatz die Knochen zusammen mit den Karotten, Sellerie und Zwiebelwürfeln anrösten. Dann mit 250 ml Kalbsfond den Bratensatz ablöschen. 2 EL Tomatenmark zugeben und leicht braun werden lassen, dabei stetig mit einem Spatel umrühren. Abschließend mit der halben Flasche Dunkelbier ablöschen und restlichen Kalbsfond zugeben. Das Fleisch liegt idealerweise zur Hälfte im Bratenfond, d.h. gegebenenfalls noch etwas nachgießen.

Jetzt den Knoblauch, Lorbeerblätter und den Kümmel in den Fond geben und den Schweinebraten in den Bräter zurücklegen. Zugedeckt ca. 2 ½ Stunden garen bei 150 °C. Zwischendurch immer mal wieder mit dem Bratenfond und dem restlichen Bier übergießen. Nach ca. 2/3 der Garzeit den Deckel entfernen und die Kerntemperatur der Schulter prüfen, idealerweise liegt sie jetzt bei 65°C, das Fleisch ist saftig und innen noch zart rosa. Den Braten herausnehmen und mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Grill bei 250°C einige Minuten grillen, bis die Schwarte richtig schön knusprig ist bzw. kleine Bläschen sich gebildet haben. In der Zwischenzeit den Bratenfond durch ein Sieb seihen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack leicht zur Biersauce abbinden. In Bayern wird zum Krustenbraten gern Semmelknödel und Krautgemüse wie Blaukraut oder Weißkraut gegessen.

Mehr Infos zu den Highlights der Alpenländischen Küche

<http://freihaendigkochen.de/alpenlaendische-kueche-i-fakten-rezepte-und-das-phaenomen-oktoberfest/>