

Schweinebraten mit Kruste [Flæskesteg med Svær]

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Schwein)**

7. Ed. – 22.12.2008

R 288

Zutaten: 3 kg Frischer Schweineschinken mit Schwarte ¹⁾ ³⁾
 3 TL Grobes Salz
 3 TL Feines Meersalz
 6 ml Schwarzer Pfeffer, frisch gem.
 1,5 ml Nelken, gem. ← Nur evtl.
 3 ml Coriander, gem. ← Nur evtl.
 12 Nelken, ganz
 2–3 Lorbeerblätter
 1/8 l Kochendes Wasser
 2–3 EL Mehl
 125 ml Sahne
 — Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Für die
Würz-
mischung

**Auch als
Aufschnitt!**

Falls eine Sauce gewünscht

Zubereitung:

1. Den Bratofen auf 150 °C vorheizen.
2. Das Fleisch unter fl. Wasser gut abwaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen.
3. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte in Abständen von gut 2 cm kreuzweise einschneiden.
4. Die ganzen Nelken über die Schwartenseite verteilt ins Fleisch stecken.
5. Die gemörserte Würzmischung gut in das Fleisch einreiben, wobei die Schnitte reichlich abbekommen sollten.
6. Nun kann man – muß aber nicht – den Braten mit Bindfaden (kein Plastik!) ‚dressieren‘, d. h. in Form bringen. So man hat, ein Einstech-Bratthermometer in den dicken Teil des Schinkens stecken.
7. Den Braten mit der Schwartenseite nach unten in einen ausgespülten Bräter legen, das kochende Wasser angießen und in den Ofen auf unterster Schienen schieben.
8. Nach etwa 40 Minuten den Braten wenden. Er darf im weiteren nicht mehr begossen werden. Denn er soll ganz langsam in 3 bis 4 Stunden garen – bis das/ein Thermometer eine Kerntemperatur von 71 °C anzeigt ²⁾.
9. Es empfiehlt sich nach gut 90 Minuten Bratzeit die Schnitte evtl. etwas nachzuschneiden, so daß alles Fett gut ausbraten kann.
10. Nach dem Braten soll das Fleisch saftig und zart sein und die Kruste (Schwarte) knusprig sein. Zum besseren Schneiden sollte der Braten mindestens 10–15 Minuten außerhalb des Ofens ruhen.
11. Man löst dann zunächst vorsichtig die Knusperkruste ab und legt diese einzeln auf eine Platte (nicht übereinander!). Falls das Fleisch kalt gegessen werden soll, ist es sinnvoll den Braten erst total auskühlen zu lassen. Dann kann der Braten in nicht zu dicke Scheiben aufgeschnitten werden.

Zubereitung einer Braten-Sauce

12. Aus dem mit etwas heißem Wasser abgelösten Bratensatz läßt sich eine Sauce zubereiten, falls man den Braten mit Beilagen als Mittagessen reichen möchte.
13. Den Bratensatz durch ein Sieb in einen Kochtopf geben. Entfetten. Kosten. Ggfs. mit etwas Wasser auffüllen. Aufkochen.
14. Unterdessen das Mehl in etwas Wasser glattrühren. Sobald der Saucenfond kocht, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Bei reduzierter Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen und dann die verrührte Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Anmerkungen:

- 1) Oberes *oder* unteres Ende (Ober- oder Unterschale) des Schinkens ohne Knochen – das Beste vom Schwein. Ein halber Schweineschinken wiegt heute nur noch um die 3 kg.
- 2) Bei einem Test mit einem ganzen Schinken (6 kg) dauerte das sogar 7 Stunden!
- 3) Auch ein Schweinerücken (ohne Schwarte) kann nach diesem Rezept gebraten werden.

Quelle: Modifiziert nach einem dänischen Rezept aus »Time-Life: Die Küche in Skandinavien« – 1979 [BU 341], Seite 42.
 Notiert: 23.12.1987 + 20.2.1988 + 23.12.1997 + 23.12.2004 + 19.2.2006

Sch