



## Schweinекrustenbraten für 6 Personen

1,6 kg Angelkort's Schweinebraten aus der Keule mit Schwarte

Salz

Pfeffer

750 ml Gemüsebrühe

3 Zwiebeln

250 g Möhren

150 g Champignons

500 ml dunkles Bier oder Malzbier

1 TL flüssiger Honig

1 TL Speisestärke

Braten trocken tupfen. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Fleisch und Schwarte mit Salz einreiben, darauf achten, dass besonders die Einschnitte gewürzt werden. Das Salz entzieht der Schwarte nämlich das Wasser und lässt sie knusprig werden. Fleischseite mit Pfeffer würzen.

Fleisch mit der Schwarte nach oben auf die Fettpfanne des Backofens legen. Mit 500 ml heißer Brühe übergießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) insgesamt ca. 2 Stunden garen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Möhren schälen, putzen und in Stücke schneiden. Pilze säubern und putzen. Zwiebeln, Pilze und Möhren nach ca. 1 Stunde Bratzeit um den Braten verteilen. Mit 250 ml Bier und 250 ml Brühe übergießen und weiter garen. Braten immer wieder mit dem entstehenden Bratsatz begießen.

Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit übriges Bier über den Braten gießen. Ofentemperatur hochschalten (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C). Honig mit 1/2 TL Salz und 3 EL Bratenfond verrühren und den Braten direkt nach dem Erhöhen der Ofentemperatur damit einstreichen. Zu Ende garen, bis die Kruste knusprig ist. Krustenbraten und Gemüse auf eine Platte geben und warm halten.