

# Spanferkel-Krustenbraten

Zutaten für 6 Personen:

- 1½ kg Spanferkelschinken mit Schwarte
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 100 g Sellerieknolle
- 1 Stück Roggenbrotrinde (50 g)
- ½ lt dunkles Bier
- 2 EL Bratbutter
- 1-2 TL Speisestärke



Zubereitung:

Das Fleisch kurz waschen, trockentupfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Den Knoblauch schälen und pressen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel mischen, und den Braten rundum damit einreiben.

Gemüse schälen und grob würfeln.

Die Brotrinde zerkleinern.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Das Bier mit ¾ l Wasser mischen.

In einem großen Bräter die Bratbutter zerlassen, den Schinken erst auf der Fleisch-, dann auf der Schwartenseite kurz anbraten.

Das Gemüse und die Brotrinde rundum verteilen und ¼ lt Biermischung angießen.

Den Bräter in den Ofen (Mitte, Umluft: 180°) stellen (Step 2) und das Fleisch 1 Stunde offen garen, ab und zu mit etwas Biermischung begießen.

Dann das Fleisch umdrehen und bei 175° (Umluft: 160°) 40 Min. weitergaren, weiterhin mit etwas Biermischung übergießen.

Für eine knusprige Kruste 1 EL Salz mit 150 ml Wasser verrühren und nach der Garzeit auf die Schwarte streichen, dann nochmal 20 Min. braten, zwischendurch noch einmal mit Salzwasser bepinseln.

Den Braten aus dem Bräter heben und im abgeschalteten Ofen warm halten.

Den Bratensatz im Bräter mit restlicher Biermischung unter Rühren lösen, passieren und aufkochen lassen.

Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce rühren und kochen lassen, bis die Sauce gebunden ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.