

Saftiger Backschinken mit krosser Kruste

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinebraten mit Schwarte
300 ml Gemüsebrühe
1 Bund Suppengrün
Salz - Pfeffer aus der Mühle
Frisch geriebener Muskatnuss

Beilage: Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad / E-Herd/ vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocknen und die Schwarte rautenförmig einschneiden.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. Den Braten in einen Bräter legen, mit der Gemüsebrühe angießen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 90 Minuten backen.

Zwischenzeitlich die Kartoffeln waschen, schälen in Stücke schneiden und in Salzwasser garen.

Erbsen und Möhren zubereiten.

Das Suppengrün putzen, in Stücke schneiden und ca. 60 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Das Fleisch bis zum Ende immer wieder mit etwas Bratenfond begießen.

Zubereitung Bratensauce:

Das Fleisch herausnehmen und den Fond mit dem Gemüse pürieren, mit etwas Wein angießen und abschmecken.

Bon appétit!