



Schweinebraten

MIT KNUSPRIGER HAUTKRUSTE



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Schweinebraten

2 kg	Schweinsnierstück mit Haut am Stück
2½ dl	Fond
5 dl	Cider
1	Fenchel geschnitten
3	Karotten geschnitten
1	Apfel gewürfelt
1	Lauch geschnitten
3	Zwiebeln geschnitten
6 EL	Bratbutter oder Öl grobes Meersalz frischer Pfeffer

Ergibt ca. 6 Portionen.

Zubereitung Schweinebraten

1. Das Schweinsnierstück auf allen Seiten gut salzen.
2. In einem grossen unbeschichteten Schmortopf oder hoher Pfanne auf allen Seiten (ausser Hautseite) in Bratbutter scharf anbraten.
3. Mit Fond und Cider ablöschen und mit der Hautseite nach unten 1 Stunde bei 130°C Umluft in den Ofen schieben.
4. Während es im Ofen ist, das geschnittene Gemüse scharf in einer Pfanne anbraten, bis es dunkle Stellen bekommt.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, umdrehen, das Gemüse dazugeben und die nun weiche Haut rautenförmig einritzen - nicht zu tief.
6. Zurück in den Ofen schieben und weitere 2 Stunden in der Flüssigkeit schmoren lassen.
7. Den Braten aus dem Ofen nehmen und auf 230°C Grill (Oberhitze) einstellen. Während der Ofen aufheizt, die Flüssigkeit durch ein Sieb abgiessen und in der Gemüse-Pfanne reduzieren. Das Gemüse hat seinen Job erledigt und wird nicht mehr gebraucht.
8. Nun den Braten auf dem Rost in die Mitte des Ofens schieben, den Ofen schliessen und die Haut rösten lassen - Vorsicht dass es nicht anbrennt.
9. Sobald die Haut schön kross ist, aus dem Ofen nehmen und einige Minuten auf einem Holzbrett ruhen lassen. Dann mit einem scharfen Messer anschneiden.

En Guetä!