



Krustenbraten

MIT APFEL-KRAUTSALAT

IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

Für 6 Portionen

ZUTATEN

Krustenbraten

1,5 kg	Schweinekrustenbraten
2	Knoblauchzehen
1 TL	gemahlener Kümmel
2	Möhren
¼	Knollensellerie
2	Zwiebeln
1 Stange	Lauch
5 Zweige	Thymian
1 l	dunkles Bier
1–2 TL	Speisestärke, nach Belieben
1 TL	Düsseldorfer Senf
	Salz, Pfeffer

Apfel-Krautsalat

600 g	Weißkohl
½	Knoblauchzehe
1 EL	Zucker (10 g)
50 ml	Olivenöl
	Saft von 1½ Limetten
1½ TL	Salz
2	Äpfel (z. B. Elstar) (320 g)

ZUBEREITUNG

Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von 1 cm einritzen. Vorsicht, nicht das Fleisch einschneiden! Die Schwarte mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Schwarte mit dem Knoblauch, Kümmel und besonders gründlich mit Salz einreiben, so wird sie krosser. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Zusammen mit dem Gemüse in einem entsprechend großen Bräter verteilen, den Braten mit der Kruste nach oben hineinlegen und mit Bier angießen. Im Backofen auf dem Rost auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten braten,

dann die Temperatur auf 180 °C schalten und weitere 2 ½ Stunden garen. Alle 30 Minuten den Braten mit der Flüssigkeit übergießen, damit eine schöne, dunkle Kruste entsteht. Den Braten herausnehmen, warm stellen und ruhen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, nach Belieben mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Mit Senf verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Apfel-Krautsalat den Weißkohl putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Zucker, Öl, Limettensaft und Salz vermengen und kräftig durchkneten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob reiben. Zum Schluss untermengen und den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen.