

Schweinekrustenbraten mit Rahmkraut und Fächerkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

FÜR DEN BRATEN

1 kg Schweinebauch mit Schwarte (ohne Knochen)
250 g feines Meersalz

FÜR DAS RAHMKRAUT

1 weiße Zwiebel
1 mittelgroßer Apfel
150 g durchwachsene Speckwürfel
2 EL Butter
600 g mildes Sauerkraut
500 g Wirsing, fein geschnitten
200 ml Riesling (alternativ alkoholfreier Weißwein)
400 ml Apfelsaft
300 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
200 ml Sahne
150 g Creme Fraiche
1 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer

FÜR DIE FÄCHERKARTOFFELN

12 mittelgroße festkochende Kartoffeln
3 EL Butter
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/4 TL Kümmel, gemahlen
1/2 Bio-Zitronen-Abrieb
Salz



Zubereitung

Backofen auf 160° Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für den Braten den Schweinebauch abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend mit der Fleischseite nach unten auf ein Gitterrost legen. Das Meersalz ca. 1,5 - 2 cm hoch auf der Schwarte verteilen und fest andrücken. Den Schweinebauch vorsichtig in den Ofen schieben, so dass das Salz nicht herunter rieselt. Für 60 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit die Beilagen vorbereiten.

Für das Rahmkraut die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einem großen Bräter die Butter auf mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebelwürfel, Speck und Apfelspalten dazugeben und 3 Minuten dünsten. Anschließend das Sauerkraut und den Wirsing hinzufügen und 5 Minuten anschwitzen, bis dieser leicht zusammengefallen ist. Mit Riesling und Apfelsaft ablöschen und nochmals 5 Minuten einkochen.

Anschließend Brühe, Sahne und Creme Fraiche zu dem Kraut geben und verrühren. Die Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen und unter Rühren in das Kraut gießen. Aufkochen, bis die Flüssigkeit leicht gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Für die Fächerkartoffeln die Kartoffeln waschen und mit einem Messer der Länge nach dünn fächern, so dass diese nicht ganz durchgeschnitten werden. Als Hilfe eignen sich hierfür zwei Essstäbchen links und rechts von den Kartoffeln.

In einem Topf die Butter zerlassen und Paprikapulver, Kümmel, Zitronenabrieb und eine Prise Salz einrühren. Die Butter-Gewürzmischung mit einem Pinsel auf die Kartoffelfächer gleichmäßig verteilen. Anschließend die Kartoffeln auf das Kraut in dem Bräter verteilen, dabei leicht in das Kraut drücken.

Den **Schweinebauch** aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 230°C erhöhen. Vorsichtig die gebackene Salzplatte vom Schweinebauch entfernen. Kontrollieren, dass keine Salzurückstände auf der Schwarte sind.

In den Ofen anschließend den Bräter mit Kraut und Kartoffeln in die unterste Schiene schieben. Den Schweinebauch mit dem Gitterrost auf den Bräter stellen. Dabei darauf achten, dass der Schweinebauch über dem Kraut liegt.

Alles zusammen für 45-60 Minuten im Ofen fertig garen.

Anrichten

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Kraut zuerst auf die Teller verteilen, darauf Kartoffeln und das Fleisch legen und mit etwas Bratensaft beträufeln.