



UNSER TIPP:

Dazu schmecken mit Obazda g.g.A. gefüllte Semmelknödel.

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN G.G.A.

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein



ZUTATEN:

1 kg Rücken mit Schwarte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	2 Zwiebeln
1 EL Senf, mittelscharf	Kümmel
Salz	Dunkles Bayerisches Bier g.g.A.
1 Bund Suppengemüse mit Petersilie	

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch vom Schweinerücken salzen und mit Senf einreiben. Den Schweinerücken mit der Schwarte nach unten in eine tiefe Raine legen. Diese mit Wasser befüllen, bis die Schwarte unter Wasser ist. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Das Suppengemüse grob würfeln und die Zwiebeln mit Schale vierteln. Das Wasser aus der Raine in einem Topf zum Kochen bringen. Den Schweinerücken auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen. Das heiße Wasser komplett angießen, Kümmel zugeben und für 25–30 Minuten im Ofen lassen. Dann die Raine aus dem Ofen nehmen. Backofen auf 200 °C heizen. Den Braten aus der Raine nehmen und mit der Schwarte nach oben auf ein Brett legen. Nun sollte die Schwarte schön weich sein und sie wird rautenförmig eingeschnitten und mit Salz bestreut. Das Gemüse mit der Petersilie in die Raine geben und in den Ofen schieben. Ein Gitter auf die Raine legen und darauf den Braten mit der Schwarte nach oben platzieren. Nochmals etwas Wasser angießen, sodass das Gemüse etwa zur Hälfte bedeckt ist. Garen, bis die Kerntemperatur 70 °C erreicht hat, dann die Grillfunktion des Ofens anschalten und weitergaren bis zur Kerntemperatur von 78 °C. Mit dem Grill wird die Schwarte schön knusprig. Während des Garens immer wieder Bier auf das Gemüse gießen, die Flüssigkeit sollte zu keinem Zeitpunkt vollständig verdampfen. Alles aus dem Ofen nehmen. Die Soße aus der Raine durch ein Sieb in einen Topf passieren und mit Stärke zur gewünschten Sämigkeit abbinden. Abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck