

KRUSTENBRATEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEINE-LACHS



Ein schmackhafter Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein steht dem Beef (Rind) in nichts nach.

Äußerst lecker und die von der Fleischerei Rösken angebotene Qualität spricht für sich.

Für diesen Krustenbraten vom Grill benötigen Sie folgende Zutaten:

- 1,5 KG Schwäbisch-Hällischen Schweinelachs oder Rücken mit Schwarte
(ersatzweise Schweinebauch)
- 1 große Metzgerzwiebel (Gemüsezwiebel) in Scheiben
- BBQ nach Geschmack in meinem Fall Tennessee Teardown von Ankerkraut
- grobes Salz in meinem Fall Murray River Salt flakes



Zunächst muss die Schwarte im Anstand von ca. 1 cm längs und quer eingeschnitten werden.

Dazu muss man ein sehr scharfes Messer zur Verfügung haben da die Schwarte wirklich äußerst fest ist. Zur Not kann man sich auch mit einem Cutter-Messer behelfen. Wichtig dabei ist, dass man nicht ins Fleisch schneidet sondern nur bis ins Fett da die Schwarte nun sehr kräftig mit dem Salz eingerieben wird. Keine Angst. Solange man nicht ins Fleisch schneidet wird es nicht salzig. Das Salz gut in die Schnitte einreiben. An der Stelle ist mehr ausnahmsweise besser. Wir wollen eine krosse Kruste haben wobei uns das Salz hilft.

Jetzt das Fleisch auf die Hautseite legen und großzügig mit dem rub bestreuen und festdrücken.

Eine Hälfte des Bratens habe ich mit Knoblauchzehen gespickt. Das ist kein muss aber für Knoblauchliebhaber ein Träumchen. Das ganze in eine Edelstahlform legen und min. 1 std im Kühlschrank ziehen lassen. Gerne auch länger.

Nach der Stunde kann der Grill, oder auch Backofen Ober-Unterhitze, auf ca. 180° indirekte Hitze eingeregelt werden. Wie das funktioniert findet ihr auf meinem Blog www.beefchiefbbq.de.

Die Edelstahlform / GN Behälter oder ähnliches kommt nun bei indirekter Hitze in die Mitte des Grills. Auf die Form legt man nun ein Rost, so dass das Fleisch nicht in der Form auf dem Boden liegt. Nun legen wir das Fleisch auf. In die Edelstahlform geben wir etwas Wasser. Das dient zum einem der leichteren Reinigung der Form zum anderen für ein besseres Klima im Grill und durch den herabtropfenden Fleischsaft können wir eine schöne Soße ziehen.



Zum guten Schluss verkabeln wir den Krustenbraten mit einem Fleischthermometer. Die angestrebte Kerntemperatur sollte 68-72° sein. Nun schließen wir den Deckel des Grills und wachen einfach ab.

Bei ca. 62° KT geben wir die in Scheiben geschnittene Gemüsezwiebel in die angefallene Flüssigkeit und garen die Zwiebelringe mit.

Bei 68° KT nehmen wir den Krustenbraten aus dem Grill und lassen ihn noch ca. 10 min ruhen. Bitte nicht vorher anschneiden!!!

In der Zeit, wenn der Soßenansatz zu flüssig sein sollte, lassen wir die Soße noch einreduzieren. Hier kann man auch anstatt Wasser ein Dunkelbier mit Schmorgemüse nehmen. Einfach der Phantasie freien Lauf lassen.

Nun kommt der Moment wo der Elefant das Wasser lässt. Der Mittelschnitt.

Da wir ja zuvor die Schwarte in ca. 1 cm Abstand eingeschnitten haben ist das genau unser Schnittmuster.

Einfach die Scheiben herunterschneiden, und wie hier auf ein im Grill aufgebackenes Brötchen mit etwas Senf, der angefallenen Soße, den Zwiebeln und Krautsalat geben und genießen.

Auch ohne Brötchen mit zB. Semmelknödel und Rotkohl für die kalte Jahreszeit ein Traum. In dem unwahrscheinlich Fall das etwas über bleibt schmeckt dieser Krustenbraten auch super als Aufschnitt.

Wie immer erhalten Sie auch alle Gewürze / Rubs / Salz / Pfeffer von Ankerkraut in ihrer Fleischerei Rösken.

Alle Rezepte funktionieren auf dem Grill als auch im Backofen oder auf dem heimischen Herd. Die Rezepte finden Sie auf der Facebook-Seite von Beef Chief BBQ.

