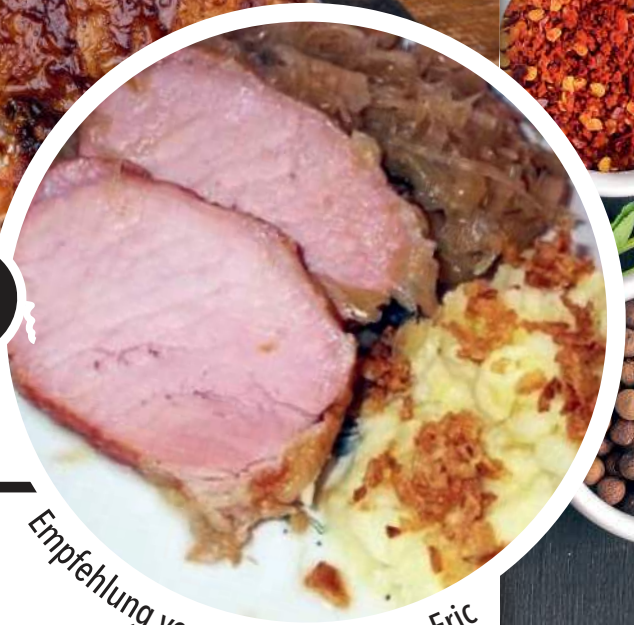


**Lindchen**  
*schmeckt*



# SCHWEINE KRUSTENBRATEN AUF SAUERKRAUT



*Empfehlung von unserem Kunden Eric*

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg** Porc Duroc Schweinefleisch mit Schwarte, gepökelt
- 1 kg** Sauerkraut, frisch, roh
- 150 g** Speck, durchwachsener, gewürfelt
- 1** Zwiebeln
- 2** Lorbeerblätter
- 3** Nelken
- 10** Wacholderbeeren
- ½ Dose** Ananasstücke
- 250 ml** Warsteiner Brewers Gold (malzig, herb und süffig)
- 1 Ei** Dijon Senf körnig, mild  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Kümmel nach Geschmack  
Meersalz grob für die Schwarte  
Apfelgriebenschmalz  
u.a. zum Fetten der Form

Die Schwarte vom Schweinefleisch einritzen, das Fleisch mit der Paste aus Senf, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Einen ofenfesten Bräter mit Schmalz fetten und die Hälfte des Sauerkrautes hineingeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Die kleingehackten Ananasstücke darauf verteilen. Mit Schmalz "flocken" garnieren.

Nun die zweite Hälfte des Sauerkrautes darüber decken und noch einmal leicht würzen, wenig Salz, da der Speck ja auch Salz an das Sauerkraut abgibt, den restlichen Speck und Ananasstücke darauf verteilen und erneut mit Schmalz "flocken" garnieren. Die Lorbeerblätter mit den Nelken auf die Zwiebel stecken und mit den Wacholderbeeren auf das Sauerkraut legen.

Den vorbereiteten Krustenbraten mit der Schwarte nach oben darauf legen, dann das grobe Meersalz in die Schwarte einreiben und mit dem Bier und 0,1 Liter Ananassaft angießen, den Bräter zudecken und in den kalten Ofen stellen.

Bei 200° 2 Stunden braten. Nach 1,5 Stunden den Deckel abnehmen, das Sauerkraut durchrühren und die Kruste noch knusprig und schön braun werden lassen. Sollte die Kruste nicht kross genug sein, dann mit der Grillfunktion bei 240° für 2 - 3 Min. die Schwarte aufpoppen lassen, dabei aber am Backofen bleiben und den Vorgang beobachten.

Als Beilage schmeckt ein selbst gemachter Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln am besten.

#LINDCHENSCHMECKT

