



**METZGEREI
ROPERTZ**

KRUSTENBRATEN

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Schweinebraten mit Schwarte
400 ml Rinderfond
etwas Schweineschmalz
1 Zwiebel
Sellerie, Möhren und Lauch
1 Dunkelbier
1 EL Honig
ggf. 1-2 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Schwarte kräftig mit Salz einreiben. Das Salzen der Einschnitte ist besonders wichtig, da es der Schwarte Wasser entzieht und sie so knusprig werden lässt. Fleischseite ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
2. Gemüse und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.
3. Braten in einem Bräter in Schweineschmalz zunächst auf der Schwarte scharf anbraten, dann wenden und die Fleischseite kurz anbraten. Anschließend das Gemüse in den Bräter geben.
4. Mit einem Schuss Dunkelbier ablöschen. Rinderfond dazu geben und Bräter für ca. 1,5 Stunden in den Backofen schieben.
5. Gelegentlich Dunkelbier nachgießen.
6. Nach 1,5 Stunden die Backofentemperatur auf 200° hochschalten. Honig mit etwas Salz und etwas Dunkelbier verrühren und den Braten direkt nach dem Erhöhen der Ofentemperatur damit einstreichen. Etwa 30 Minuten zu Ende garen, bis die Kruste knusprig ist.
7. Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren. Soße damit binden und nochmals kurz köcheln lassen.

Dazu empfehlen wir Semmelknödel und Weißkraut.

Metzgerei Heinz Ropertz
Inhaber: Christoph Ropertz
Oberhutstraße 26
53474 Ahrweiler

☎ 02641 34668
☎ 02641 31513
info@metzgerei-ropertz.de
www.metzgerei-ropertz.de

Bankverbindung:
Kreissparkasse Ahrweiler
IBAN: DE22 5775 1310 0000 8770 19
BIC: MALADE51AHR
Steuernummer: 01/140/32270
Ust.-ID: DE 287891322