

Schweinebraten mit Kruste

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinefleisch mit Schwarte (Schulter), 4 Gemüsezwiebeln, 6 St. Knoblauch, Salz, Pfeffer, ganzer Kümmel, Wasser

Zubereitung:

Das ganze Fleisch mit Gewürzen und Kräutern gründlich einreiben. Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen. Etwa einen halben Liter Wasser hinzufügen und so lange garen, bis die Schwarte weich wird. Das Fleisch umdrehen und die Schwarte würfelig einschneiden. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfelig schneiden. In der Pfanne anschwitzen und über dem Schweinebraten verteilen. Form in den Ofen schieben und ein bis zwei Stunden braten. Stetig Wasser nachleeren und den Schweinebraten mit dem Bratensaft übergießen.