

Krustenbraten



• einfacher gehts nicht •

Zutaten

Suppengemüse, klein geschnitten

1 - 1,5kg Schweinekrustenbraten

Salz

Hähnchengewürzmischung

Zubereitung

Die Schwarte des Krustenbratens am besten schon vom Metzger einschneiden lassen.

Das Gemüse in den Ofenmeister legen.

Die Schwarte salzen, das Fleisch ringsherum mit dem Hähnchengewürz einreiben. Das Fleisch, mit der Schwarte nach oben, auf das Gemüse legen. Deckel auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 2 Stunden garen.

Dann den Deckel abnehmen, den Ofen auf 230 Grad hoch stellen und nochmal 15 Minuten bräunen.

Tipp

Aus dem Gemüse lässt sich gut eine Sauce zubereiten. Dazu einfach alles pürieren und ggf mit etwas Sahne verrühren.