

Schweinebraten mit Kruste

Zutaten

- 3kg Schweinebraten
- 1 EL frischer gehackter Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- 8 EL Balsamico-Essig
- 4 Lorbeerblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Karotte
- 1 große Zwiebel
- Speisestärke

Zubereitung

- Schweinefleisch auf Brett legen und im Abstand von 5mm quer einschneiden
- Salz und gehackten Rosmarin in die Einschnitte reiben
- Knoblauch und restlicher Rosmarin in Mörser zerstoßen und ins Fleisch einreiben (nicht in die Schwarte)
- Fleisch mit Essig, Lorbeerblättern und Olivenöl in Auflaufform geben und dort etwa 30 Minuten marinieren lassen
- Schwarte des Bratens mit sehr viel Meersalz einreiben
- Ofen auf höchste Stufe vorheizen
- Fleisch aus der Schale nehmen und auf Bratrost ganz oben in den Ofen schieben, Auflaufform zum Auffangen des Fetts unter den Braten stellen
- Karotten und Zwiebel grob hacken und zu der Balsamico-Marinade in der Auflaufform geben
- Das Ganze mit 600ml Wasser aufgießen
- Nach 20 Minuten Ofen auf 220 Grad herunterschalten
- Nach 60 Minuten Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Alufolie legen, um den Saft aufzufangen und etwa 10 Minuten ruhen lassen
- Flüssigkeit aus der Auflaufform mit Stärke zu gewünschter Bratensoße verarbeiten