

Knuspriger Schlussbraten vom Rettterschwein aus dem Holzofen

Zutaten:

1l	Rindsuppe
1 kg	Schlussbraten (mit Schwarte)
3 Stk	Knoblauchzehen
1 Stk	Lorbeerblatt
½ Prise	Majoran
1/8 l	Öl
2 Stk	Zwiebel
Pfeffer	(schwarz, gemahlen)
Rosmarin	(gehackt)
Salz	
Thymian	
Kümmel	



Zubereitung

1. Für den Schweinsbraten zuerst den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Schwarte mit einem Messer kreuzweise einritzen.
2. Den geschälten Knoblauch mit etwa ½ TL Salz, Thymian und den Majoran in einem Mörser fein zerstoßen.
3. Das Öl und den Rosmarin untermischen. Den Braten auf der Fleischseite mit der Gewürzmischung einreiben.
4. Eine Pfanne 1cm mit kochend heißem Salzwasser füllen.
5. Den Braten mit der Schwarte nach unten hineinlegen, die Pfanne unten in den Backofen stellen. Etwa 15 Minuten garen, dann das Fleisch wenden und mit der Schwarte nach oben weitere 15 Minuten garen. Die Schwarte nun mit Kümmel und Salz würzen.
6. Die Hitze im Backofen auf 190°C-200°C erhöhen, die halbierten, geschälten Zwiebeln und Knoblauchzehen um das Fleisch herum verteilen und etwas Rindsuppe angießen.
7. Die Pfanne weiter oben in den Backofen schieben, das Fleisch nochmals etwa 90 Minuten schmoren, immer wieder mit Bratensaft übergießen.
8. Den Braten herausnehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Soße bzw. Bratensaft in der Pfanne und mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell binden.



Die Retter-Familie wünscht gutes Gelingen!