

Unser Schweinebraten-Rezept für Sie

mit Kartoffelsalat



ZUTATEN:

Für den Braten

- 2 Kilogramm Schweinekrustenbraten
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 50 Gramm Aprikosenkonfitüre
- 2 TL Senf (grobkörnig)

Für den Salat

- 1½ Kilogramm Kartoffeln (mittelgroß; festkochend)
- 4 Eier (Bio)
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 Gramm Crème fraîche
- 5 EL Weißweinessig
- 3½ TL Meerrettich (Glas)

ZUBEREITUNG:

Für den Braten

Einen weiten Schmortopf etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Braten mit der Schwartenseite nach unten ins kochende Wasser legen und 20 Minuten vorgaren. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Wasser weggießen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Braten rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schweinebraten mit der Schwartenseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 2,5-3 Stunden braten. Die Schwarte etwa alle 30 Minuten mit eiskaltem, leicht gesalzenem Wasser bestreichen.

Konfitüre und Senf in einen kleinen Topf geben und kurz erhitzen. Nach 2 Stunden Garzeit den Braten **BIS AUF DIE SCHWARTE (!)** mit der Konfitürenmischung bestreichen.

Für den Salat

Kartoffeln gründlich abspülen, abbürsten und in Salzwasser 25-30 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und die Schale abziehen. Abgekühlte Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Eier anpieksen, in Wasser etwa 8 Minuten hart kochen. Kalt abspülen, schälen und hacken. Radieschen putzen, abspülen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch abspülen, trocknen und in Röllchen schneiden.

Crème fraîche, Essig und Meerrettich verrühren und mit den Eiern, Schnittlauch und Radieschen (etwas zum Bestreuen beiseite legen) mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig unter die Kartoffeln heben.

Sobald der Braten gar ist, den Backofengrill dazuschalten und die Schwarte darunter in 2-3 Minuten kross grillen. Grill und Ofen ausschalten und den Braten bei geöffneter Backofentür noch 10 Minuten im Ofen ruhen lassen.

Den Kartoffelsalat anrichten und mit Radieschen, Schnittlauch und etwas Pfeffer bestreuen. Braten und etwas Schmorsud zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren.