

## Krustenbraten

### Zutaten für 4-6 Personen:

1	kg	Schweinebraten mit Schwarte
		Senf
		Gemüsebrühe
		Bier (hell)
		Lorbeer
		Wachholder
		Piment
2	Stk	Möhren
1	Stk.	Knollensellerie klein
¼	Stk	Lauch

### Zubereitung:

Die Schwarte in Rauten schneiden und für 2-3h in eine Form mit Wasser legen. Darauf achten, dass nur die Schwarte im Wasser liegt. Den Schweinebraten leicht trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei der Schwarte darf es ruhig etwas mehr Salz sein.

Das Fleisch (NICHT die Schwarte) mit etwas Senf einreiben und in ein tiefes Blech legen. Mit etwas Gemüsebrühe und etwas Bier auffüllen sowie das grob geschnittene Gemüse und Gewürze zugeben.

Alles im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) ca. 1,5h garen.

Gelegentlich etwas Bier angießen, jedoch nicht über die Schwarte.