

Susländer Schinkenkrustenbraten

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg	Susländer Schinkenkrustenbraten ohne Knochen
500 g	Suppengemüse
1 Stück	mittelgroße Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
2 Zweige	Rosmarin
1 Flasche	Malzbier
0,5 Liter	Kalbsfond
1 EL	Senf
Salz, Pfeffer, Saucenbinder, Speiseöl	

Zubereitung:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer oder Cutter in 1 cm breite Karos einschneiden. Bitte nicht in das Fleisch schneiden. Das Suppengemüse und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Den Braten kräftig von der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl auf der Fleischseite anbraten.

Für den Saucenansatz den Braten aus dem Topf nehmen. Mit etwas Öl das Gemüse und die Zwiebelwürfel anbraten und das Tomatenmark dazu geben und den Ansatz glasieren, jetzt mit dem Malzbier und dem Fond ablöschen, bis der Ansatz vom Boden zu lösen ist und einmal aufkochen.

Den Saucenansatz aus dem Topf nehmen und den Braten auf die Schwartenseite legen und mit 0,3 l Salzwasser auffüllen und 45 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen mit Deckel schieben (keine Umluft).

Ja nach Ofen ev. etwas Wasser dazu geben, wenn die Flüssigkeit zu schnell reduziert. Nach 45 Minuten das restliche Wasser entfernen, den Braten drehen (Schwarte oben). Saucenansatz und Rosmarin dazu geben und bei 160 Grad etwa 60 Minuten ohne Deckel garen.

Den Saucenansatz passieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und leicht abbinden.