Schweinebauchbraten

Zutaten

- Schweinebauch (als ganzes Stück)
  - Das Stück muss mindestens 10cm breit sein
- Salzlake (10g Salz auf 1l Wasser)

Zubereitung

- Schweinebauch abspülen und trocken tupfen, dann mit Salz einreiben.
- Schwarte mit scharfem Messer kreuzförmig einschneiden (ca. 1-2cm Abstand)
- Schweinbauch mit Schwarte nach unten in Bräter geben und bis die Schwarte bedeckt ist mit Salzlake füllen
- Abdecken und in auf ~135°C vorgeheizten Ofen für ca. 75min. garen
- Braten aus Bräter nehmen und auf Gitter im Ofen umsetzen
  - Darunter tiefes Backblech stellen und dieses mit etwas (ca. 1/4l) Wasser füllen
- Im Ofen für ca. 90min. oder bis Schwarte angemessen knusprig ist garen
  - Währenddessen kann sich um Beilagen gekümmert werden
  - In diesem Schritt kann die Temperatur des Ofens auch höher sein
- Mit Beilage der Wahl servieren, z.B. Rostkartoffeln Englischer Art
  - Alternativ kann man den Braten abkühlen lassen, und dann in Scheiben schneiden; z.B. für Nutzung als Einlage in Ramen

---

Created 2022-02-19 17:47:00 UTC by Krumel
Updated 2022-02-19 18:10:59 UTC by Krumel