

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)
- Schweinebauch 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

Revision #4

Created 19 February 2022 17:47:00 by Krumel

Updated 19 February 2022 18:10:59 by Krumel