

# Traditionell von Herzen

Krustenbraten  
mit  
Schalottensoße

Guten Appetit!



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Krustenbraten mit Schalottensoße*

## *Zutaten für 4 Personen:*

1 kg Schweineschulter mit Schwarte, 400 g Schalotten, 4 TL Kräuter der Provence, 400 ml Fleischbrühe, 10 g Thymian frisch, Salz und Pfeffer, 1 EL Stärke.

## *Zubereitung:*

1. Für den Braten: Die Schwarte rautenförmig einschneiden und mit 2 TL Salz einreiben. Backofen auf 150 Grad vorheizen/Umluft Ofen auf 130 Grad vorheizen.
2. Das Fleisch in einen Bräter oder in eine ofenfeste Form legen und pfeffern. Schalotten abziehen, mit den Kräutern mischen und um den Braten herum verteilen. Auf der unteren Schiene im Ofen etwa 1 Stunde 45 Minuten braten. Nach 45 Minuten Bratzeit die Fleischbrühe dazu gießen.
3. Thymian zupfen und dazugeben.
4. Backofen auf 220 Grad einstellen, Umluft Ofen auf 200 Grad, einstellen. Den Braten auf der mittleren Schiene weitere 15-25 Minuten braten, damit die Kruste kross wird. Wer einen Backofengrill hat, kann die Kruste danach noch grillen – nur sehr kurz, damit sie nicht verbrennt.
5. Braten vor dem Anschneiden noch 15 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen.
6. Schalottensoße durch ein Sieb gießen, dann mit Stärke abbinden.

Dazu empfehlen wir Kartoffel-Kürbis-Stampf.