

# WINTERLICHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN

4 Portionen

von Wolfgang

## ZUTATEN

1,2 kg **Schweinehüfte mit Schwarte**  
(bitte vorbestellen)

Salz, Pfeffer

900 ml Bratenfond

200 g getrocknetes Mischobst

750 g Rosenkohl

1 Zwiebel

20 g Butter

etwas geriebene Muskatnuss

1 EL Soßenbinder

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
  2. Das **Schweinefleisch** kalt waschen und trockentupfen.
  3. Die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen.
  4. Den **Braten** kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter setzen.
  5. Das **Fleisch** ca. 2 Stunden braten und nach und nach etwa 600 ml Fond angießen.
  6. Nach 1 Stunde Bratzeit das Obst um das **Fleisch** verteilen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen.
  7. In der Zwischenzeit den Rosenkohl waschen, putzen und am Strunk kreuzweise einschneiden.
  8. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
  9. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln andünsten, anschließend den Rosenkohl dazugeben und kurz mitdünsten.
  10. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut abschmecken, mit dem restlichen Fond ablöschen und bei schwacher Hitze 15 Minuten fertig garen.
  11. Den **Braten** aus dem Bräter nehmen und etwas ruhen lassen. (Sollte die Kruste noch nicht knusprig sein, das **Fleisch** noch kurz unter den Grill legen.)
  12. Den Bratfond durch ein Sieb gießen, auffangen und mit Wasser auf 600 ml auffüllen.
  13. Die Bratensoße auf- und etwas einkochen und schließlich mit Soßenbinder andicken.
  14. Die **Schweinehüfte** aufschneiden und zusammen mit dem Obst, der Bratensoße und dem Rosenkohl anrichten.
- Als Beilage schmecken Salzkartoffeln richtig lecker.



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

