



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

2 kg Schweinsschopfbraten
3 EL Schweineschmalz
Butterschmalz
Salz
Kümmel
Knoblauch

Mein persönlicher Tipp

Fleisch bereits am Vortag würzen und zugedeckt bzw. mit Frischhaltefolie umwickelt im Kühlschrank marinieren lassen.



Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Festtagsbraten genießen wie damals

Bratl in der Rein



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Den Knoblauch pressen oder fein hacken, mit dem Salz und dem Kümmel gut abmischen.
- Den Braten (Schweinsschopf, -karree, -schulter) mit Schmalz oder Öl bepinseln und mit den Gewürzen rundherum kräftig einreiben.
- In eine Pfanne etwas Wasser gießen, den Braten mit der Schwarte nach unten einlegen.
- Ins auf 220 °C vorgeheizte Rohr schieben.
- Nach ca. einer halben Stunde die Hitze auf 180 °C reduzieren.
- Während des Bratens immer wieder mit etwas Flüssigkeit (Wasser, Most, Bier) untergießen.
- Nach einer Stunde Gesamtbratzeit wenden.
- Nun glasige, weiche Schwarte schröpfen (mit einem scharfen Messer 1 cm breit, längs und quer einschneiden) und noch ca. 1 Stunde fertigbraten.
- Zum Schluss die Schwarte (Kruste) salzen und bei starker Oberhitze oder mit Grillfunktion knusprig aufspringen lassen.
- Den fertigen Braten aus der Pfanne heben und warmstellen und noch 15-20 Minuten rasten lassen.
- Inzwischen Bratensaft aufkochen, überschüssiges Fett abschöpfen, evtl. mit Stärkemehl leicht binden.
- Abschmecken.