

Krustenbraten aus dem Römertopf

Zutaten:

2 Kg Krustenbraten, gepökelt
1 Suppenbund
4 Zwiebeln
4 Zweige Rosmarin
Pfeffer

Zubereitung:

Als erstes den Römertopf mindestens eine Stunde in ein Wasserbad stellen.
Das Suppenbund putzen und kleinschneiden, die Zwiebeln schälen und vierteln.
Beides in den gewässerten Römertopf geben.
Die Schwarte des Bratens einschneiden und mit Pfeffer einreiben.
Den Braten auf das Gemüse legen und Wasser dazugeben bis das Gemüse bedeckt ist.
Noch ein paar Zweige Rosmarin dazu und das ganze für ca. 2 Stunden bei 200 Grad in den Ofen schieben.

Danach das Suppengemüse mit dem Bratensaft in einen separaten Topf geben und daraus ggf. eine Soße herstellen.

Den Braten noch für ca. 15 Minuten bei Oberhitze ohne Deckel garen lassen damit die Kruste knusprig wird.

Dazu passen Salzkartoffeln und z.B. Rotkohl.



