

Kaltes Jausenbratl mit Kümmelthymian



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Schweineschopf mit Schwarte
2 Knoblauchzehen
Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer,
Kümmel
0,2 l Bier

ZUBEREITUNG DES JAUSENBRATL

In geeigneter Bratenpfanne fingerhoch Wasser eingießen und zum Kochen bringen. Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen, 20 Minuten kochen lassen, den Schopf aus der Pfanne nehmen. In 5 mm Abständen die Schwarte einschneiden. Den Knoblauch stifteln und damit das Fleisch spicken, mit Majoran, Thymian, Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig würzen; die Schwarte nur salzen. In die Bratenpfanne (ohne Wasser) mit der Schwarte nach oben zurücksetzen und bei ca. 180°C im Backofen 1,5 – 2 Stunden garen. Nach der halben Garzeit mit etwas Bier übergießen. Wenn das Fleisch weich genug ist, die Schwarte bei voller Oberhitze knusprig aufspringen lassen. Danach das Fleisch auskühlen lassen und mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und mit Senf und Kren servieren.

Das Jausenbratl kann man selbstverständlich auch aus Karree oder Bauch zubereiten.

Wir wünschen
guten Appetit!

