

Schweinebraten im Römertopf

Für 4 Portionen:

1 1/2 kg Schweinebraten	1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel, halbierte
2 Knoblauchzehen	Kümmel, Salz, Pfeffer	250 ml Brühe

Zentraler Vorteil eines Römertopfes ist, dass keinerlei zusätzliche Flüssigkeit dem Gericht beziehungsweise der Füllung an sich zugefügt werden muss, da die dort enthaltene Feuchtigkeit nicht entweichen kann und der Topf zudem über eine Art Speicherfunktion verfügt. Um diese zu nutzen, muss der Römertopf jedoch gut eine Stunde lang gewässert werden. Und dies noch vor der eigentlichen Zubereitung! Dies sollte am Besten zeitgleich mit dem ersten Arbeitsschritt, dem Einlegen des Fleisches in der Salzlake beziehungsweise dem Bestreuen mit Salz erfolgen. Für diesen Vorgang werden nämlich ebenfalls mindestens 50 bis 60 Minuten fällig. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann diese Zeit aber auch bis auf ein Vierfaches ausdehnen. In diesem Fall empfiehlt sich jedoch, das Fleisch in den Kühlschrank zu legen.

Hat der Braten erst einmal den kräftigen Salzgeschmack übernommen, sollten Fettränder und Sehnen entfernt werden. Während letztere Bestandteile übrigens schlichtweg ungenießbar sind und somit unbedingt abgetrennt werden sollten, dürfen die Fettränder und Speckpartien durchaus unbehandelt bleiben. In diesem Fall erhöht sich zwar die Kalorienzahl, zugleich aber auch die Geschmacksintensität. Doch wie dem auch sei, kurz bevor der Römertopf vollends gewässert ist, sollte das Suppengrün küchenfertig, sprich abgewaschen und gehobelt beziehungsweise geschält sowie in kleine Stückchen geschnitten werden.

Diese dann samt der Brühe in den fertigen Römertopf legen. Den Backofen nun auf 200 Grad Celsius, am Besten mit der Option Umluft, einschalten. Den Römertopf inklusive Gemüsefüllung einschieben und während der Backofen heizt, das Fleisch zubereiten. Unabhängig davon, ob dies mit oder ohne Fettrand beziehungsweise Schwarte zubereitet wird, muss es nämlich von allen Seiten in einem hohen Bräter kräftig angebraten werden. Hierfür am besten Butterschmalz verwenden, da diese Fettform besonders gut für Bratvorgänge auf hohen Temperaturen geeignet ist. Hat der Schweinebraten eine rundherum braune Färbung angenommen und der Backofen die Grenze zur 150-Grad-Marke erreicht, das Fleisch abschließend mit Pfeffer und Kümmel bestreuen beziehungsweise einreiben. Salzen ist nicht mehr nötig, ja sollte sogar unterlassen werden, da die Salzmarinade bereits genügend Natrium/Fluorid in das Fleisch gespült hat. Dieses nun also in den Römertopf, mit der Seite der Schwarte nach unten gerichtet, geben und für eine Stunde backen beziehungsweise dünsten lassen. Der Deckel ist unbedingt aufzusetzen, da nur so der schonende Gareffekt wirken kann.

Im letzten Schritt gilt es, das Fleisch zu wenden und die eventuell noch vorhandene Schwarte rautenartig einzuschneiden. Diese sollte nach dem Wenden nach oben zeigen. Das Fleisch eine weitere komplette Stunde ruhig ziehen lassen und zehn Minuten vor dem Ende der Backzeit den Deckel abnehmen. Das Gemüse komplett aus dem Topf entfernen und schnell pürieren beziehungsweise durch einen Mixer geben. Von Vorteil kann es zudem sein, den entstandenen Gemüsesud kurz in einem Kochtopf zu erhitzen. Dann kann die Konsistenz durch die Beigabe von Soßenbinder oder einer Mehlschwitze angepasst und der eine oder andere Zusatz wie Sahne oder Butter hinzugefügt werden. Nachdem der Schwei-

nebraten gut 10 Minuten ohne Deckel gegart ist, das Fleisch aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden und sofort mit einer guten Kelle Soße servieren.

Als Beilage bieten sich selbstverständlich alle Klassiker wie Knödel, Rotkohl und sogar (herzhafte) Bratäpfel an. Aber auch Rote Bete, Kartoffelpüree samt Röstzwiebeln und Leipziger eignen sich für diesen Zweck.

NN am 24. September 2025