Krustenbraten aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

1,2 kg Schweinebauch	2 TL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver	1 TL Kümmel	1 TL Majoran
1 TL Pfeffer	2 EL Pflanzenöl	2 EL Salz (grob)

Die Schwarte vom Schweinebauch kreuzweise mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig einschneiden (dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht verletzt wird, es trocknet sonst schnell aus).
In einer kleinen Schüssel Paprika-, Knoblauch- und Zwiebelpulver, Kümmel, Majoran und Pfeffer mit 1 EL Öl vermengen.
Die Schwarte mit grobem Salz einreiben, den Rest des Bratens mit dem Würzöl einreiben.
Idealerweise über Nacht marinieren, mindestens aber 1 Stunde ziehen lassen.
Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen.
Braten mit der Schwarte nach oben in den Korb legen und 60-90 Minuten garen (je nach Dicke des Fleisches). Nach 60 Minuten den Fleischsaft, der ausgetreten ist, abschütten und die Schwarte mit etwas Öl einpinseln. Temperatur auf 200°C erhöhen und weitere 10-15 Minuten garen, bis die Kruste kross und das Fleisch gar, aber noch saftig ist (bei einer Kerntemperatur von 70-75 °C).
Den Braten vor dem Anschneiden 5-10 Minuten ruhen lassen, so bleibt das Fleisch saftig.

NN am 23. September 2026