

Schweinerücken-Krustenbraten, Schwarzwurzel-Gemüse

Für 2 Portionen

750 g Krustenbraten	1 Pck. Suppengrün	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	5 Nelken	Pflanzenöl
2 Lorbeerblätter	250 ml Dunkelbier	250 ml Gemüsefond
400 g Schwarzwurzel	1 Bund Estragon	40 g Butter
30 g Mehl	400 ml Milch	2 El Soßenbinder, dunkel
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Krustenbraten gründlich abwaschen und trocken tupfen.

Kräftig mit Salz würzen und damit einreiben. Mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Wasser hinzugießen bis die Schwarte mit Wasser bedeckt. Im Ofen 25 Min. ohne Deckel vorgaren.

Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Krustenbraten aus dem Bräter holen, Wasser abgießen. Krustenbraten an der Schwarte nun rautenförmig einschneiden. Nelken in die Schnittstellen stecken.

Im Bräter nun etwas Öl erhitzen. Krustenbraten auf der Hautseite scharf anbraten. Erneut aus dem Bräter nehmen.

Nun Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün anbraten.

Lorbeerblätter hinzugeben. Krustenbraten auf das Gemüse legen. Mit Dunkelbier und Gemüsebrühe ablöschen. Im Ofen ohne Deckel 90-100 Min. garen. Falls die Flüssigkeit verdampft ist, Wasser hinzugießen.

Schwarzwurzel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser 20 Min. leicht köcheln.

In der Zwischenzeit die letzte Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Estragon fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen, Zwiebel anschwitzen. Mehl drüberstäuben und goldgelb rösten. Milch unter Rühren hinzugeben und aufkochen.

Schwarzwurzel abschütten und unter die Bechamelsoße rühren. Estragon unterheben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Salz mit Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren.

Krustenbraten kurz vor Schluss damit einpinseln. 10 Min.

weiter garen. Anschließend den Braten aus dem Bräter holen. Restlichen Inhalt durch ein Sieb gießen. Soße dabei auffangen. Soße in einem kleinen Topf aufkochen, Soßenbinder einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Krustenbraten in Scheiben schneiden. Mit Schwarzwurzelgemüse und Dunkelbiersauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 19. September 2026