

Kümmel-Schopfbraten mit gebratenen Erdäpfeln

Zutaten:

8 Personen

- 1 Schweinsschopfbraten
- 8 Schalotten (halbiert)
- 16 Erdäpfel (mittelgroß, halbiert)
- 1,25 Liter Gemüesfond
- 24 Knoblauchzehen
- 8 Karotten (der Länge nach halbiert)

Für die Gewürzpaste:

- 3 EL Steinsalz
- 2 Knoblauchzehen (blanchiert)
- 2 EL Pfeffer (geschrotet)
- 1 KL Kümmel (ganz)
- 1/2 Zitrone (Schale abgerieben)
- 4 Wacholderbeeren
- 2 EL Schweineschmalz

Zubereitung:

Zuerst für die Gewürzpaste alle Zutaten in einem Mörser fein zerstoßen. Schopfbraten mit der Gewürzpaste gut einreiben. In einen schweren Bräter legen und mit den Schalotten sowie Knoblauch im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C etwa 20 Minuten braten. Dabei wiederholt wenden. Karotten und Erdäpfel kurz blanchieren, abschrecken und zum Braten geben. Nach 20 Minuten mit 400 ml Fond untergießen und weitere 40 Minuten garen. Währenddessen immer wieder mit Bratensaft übergießen. Sobald die Karotten, Erdäpfel und Knoblauchzehen weich sind, aus dem Bräter nehmen und mit Folie abdecken. Nach insgesamt 90-100 Minuten sollte auch der Braten weich und gar sein. Dann aus dem Backofen nehmen und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen. Gemüse und Erdäpfel nochmals mit etwas Bratensatz in einer Pfanne durchschwenken. Braten tranchieren und mit Gemüse und Erdäpfeln auf den Tellern anrichten. Den Bratensatz noch mit etwas Fond aufgießen, fein passieren und etwas einkochen lassen. Würzig abschmecken und den Braten damit überziehen. Gießen Sie kurz vor Ende der Garzeit mit dunklem Bier auf.

