

Oostenrijk

Schweinsbraten mit Kruste

Varkensgebraad

1 stuk varkensvlees met zwoerd van zo'n 1½ kg.
1/4 l. vleesbouillon (groentebouillon mag ook)
1/4 l. bier (licht of donker, dat is om het even)
4 wortels
4 tenen knoflook
500 gr. prei
1 laurierblad
1 snuf majoraan
1 snuf tijm
2 el. olie
1 tl. zwarte peperkorrels
1 tl. fijngehakte rozemarijn
½ tl. zout

Verwarm de oven voor op 225°C.

Snij het zwoerd op het vlees kruislings in met een scherp mes. Zorg wel dat je niet in het vlees zelf snijdt.

Pel de knoflook en stamp het fijn in een vijzel samen met 1/2 tl. zout, de peperkorrels, tijm en majoraan. Meng er de olie en de fijngehakte rozemarijn door. Smeer het vlees rondom goed in met dit kruidenmengsel.

Vul een braadpan of -blik met laagje kokendheet water van een vinger dik. Daar leg je het vlees met de zwoerdkant naar beneden in. Zet het in de oven. Laat het 15 minuten garen. Keer het vlees en laat het met het zwoerd naar boven nog eens 15 minuten gaan.

Snij de wortels in schijven en doe ze met het laurierblad in de braadpan. Overgiet het vlees met het bier. Laat het nu drie kwartier verder garen. Begiet het vlees af en toe met het braadvocht.

Maak ondertussen de preien schoon. Snij ze in de lengte in vieren en dan in stukken van zo'n 5 cm. lang.

Verlaag de oventemperatuur tot 175°C. Verdeel de prei rond het vlees en giet er een beetje bouillon bij. Dan gaat het weer verder in de oven, nog eens 45 minuten, en steeds maar weer begieten met het braadvocht, denk eraan.

Als de tijd om is zet je de oven uit. Haal de braadpan eruit, leg het vlees met de prei terug in de nog hete oven. Daar kan het even rusten terwijl we de saus maken.

Roer de aanbaksels los van de bodem met een beetje vocht (misschien is er nog wat bouillon over, maar water is ook prima). Pureer het braadvocht met de groenten (neem wel eerst het laurierblad eruit!), en proef het af op zout en peper.

Snij het vlees in mooie lappen, leg er de prei omheen en overgiet het met de saus. Dan allemaal aan tafel, samen met het vlees, zuurkool of een witte koosalade, [serviettenknoedels.html?knoedels](#) of aardappeltjes, en natuurlijk een lekker potje bier, want vandaag is het feest.

