

Oostenrijk

Schweinsbraten

Varkensgebraad

2 kg. varkensgebraad
2 l. zout
1 el. gemalen karwij
3 tenen knoflook
1 el. olie

Pers de knoflook en maak er met de olie, het zout en de karwij in een vijzel een puree van. Daarmee smeer je het varkensvlees grondig in. Laat het 24 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 120°C.

Leg het vlees in een braadslee en laat het drie uur lang in de oven braden. Bedruip het regelmatig met het braadvocht.

Voor het einde van de braadtijd verhoog je de temperatuur naar 180°C. Geef het vlees tien minuutjes de tijd om een mooi bruin, krokant korstje te krijgen. Zet de oven uit, haal het vlees uit de braadslee en laat het tien minuten (in de oven) rusten.

Ondertussen zet je de braadslee op het gas. Giet er een scheut water bij (bier mag ook) en roer daarmee de aanbaksels los. Dat is je saus.

Dien de Schweinsbraten op met Semmelknödel en zuurkool.