

# Krustenbraten mit Erbsenpüree und Majoran

202

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte 7/2000, S. 250

## **Bemerkungen:**

### **Zutaten:**

Schweinebraten:  
1,2 kg Schweinebraten mit Schwarte (ohne Knochen),  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,  
1 TL ganzer Kümmel

1 TL Butterschmalz,  
1 Bund Majoran,  
½ L Brühe  
400g kleine Zwiebeln,  
1 TL Honig;

Erbsenpüree  
450g TK-Erbesen,  
150 ml Gemüsebrühe,  
2 EL Creme fraiche

### **Rezept:**

Für den Schweinebraten:

Die Schwarte rautenförmig einschneiden und den Braten mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Das Fleisch in einem Bräter im heißen Butterschmalz ringsherum anbraten. Die Hälfte des Majorans und die Brühe zugeben und das Fleisch mit der Schwarte nach oben im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 190 Grad, Gas Stufe 3 - 4 eine Stunde braten. Zwiebeln abziehen, größere halbieren und zusammen mit etwa einem Viertelliter Wasser zum Fleisch geben und 50 Minuten Weiterbraten. Honig und etwas Bratensud verrühren, das Fleisch damit bestreichen und zehn Minuten kross braten.

Für das Erbsenpüree:

Erbesen in der Brühe fünf Minuten kochen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Creme fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch vorm Anschneiden 15 Minuten ruhen lassen. Den gegarten Majoran aus dem Bratenfond nehmen. Fleisch aufschneiden und zusammen mit dem Zwiebelsud und dem frischem Majoran anrichten. Das Erbsenpüree dazu servieren (pro Portion ca. 740 Kalorien, E 63 g, F 27 g, KH 60 g).

Dazu schmecken gebratene Kartoffelwürfel besonders gut.