

Krustenbraten mit groben Bratkartoffeln und herzhaftem Krautsalat

Rezepte von Niklas Fährmann

Krustenbraten

Zutaten für 4 Personen:

ca. 2 kg Schinken-Krustenbraten
ca. 50 ml Apfelsaft
Eine Spritze mit dicker Nadel (Apotheke)

Zubereitung:

Den Krustenbraten grillt man am besten auf einem Kugelgrill, aber auch ein normaler Grill kann genutzt werden, indem man einfach einen genügend großen Deckel über das Fleisch und die Kohle stülpt.

Das Fleisch sollte bei etwa 160 Grad durchgebraten (ca. 2 Stunden) werden, darf aber auf keinen Fall direkt über der Wärmequelle liegen. Am besten eignen sich hierfür Holzkohle-Briketts, da sie die Wärme langsamer und damit länger abgeben.

Nach ca. 1 Stunde wird der Apfelsaft in das Fleisch gespritzt. Zu diesem Zeitpunkt kann auch nach Wunsch noch etwas Kirschholz in die Wärmequelle gegeben werden, um den ganzen Braten noch eine etwas andere Note zu verleihen.

Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
200 g Speck
1 Bund Lauchzwiebeln
Salz, Paprika

Zubereitung:

Speck in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend in einer Bratpfanne Öl erhitzen und die Kartoffeln dazugeben (nach Belieben kann auch ein Stück mit Schmalz oder Butter dazu gegeben werden).

Ist die erste Seite der Bratkartoffeln goldbraun gebraten, geben wir den vorher gewürfelten Speck und die Zwiebeln dazu. Bratkartoffeln wenden und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Servieren noch den geschnittenen Lauch darüber streuen und fertig sind die groben Bratkartoffeln.

Krautsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg gehobelter Kohl (1 Kohlkopf)
30 g gehobelte Karotte (1 Karotte)
2 TL fein gehackte Zwiebel
40 g Zucker
1 TL Salz
1/8 TL Pfeffer
60 ml Milch
100 g Mayonnaise
100 ml Buttermilch
1,5 TL Weißweinessig
2,5 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Kohl und Karotten in sehr feine Streifen schneiden. Wer es knackiger mag, sollte den Kohl gröber schneiden!

Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und die Zutaten glattrühren.

Kohl, Karotten und die Zwiebel hinzugeben und gut vermischen. Abdecken und für 2 Stunden kühlen.

Einfach und schnell zubereitet, aber grandios.

Guten Appetit!