

aus der Otto Gourmet Küche

LiVar Krustenbraten mit Schmorgemüse

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET | Kategorie: Schwein | Schwierigkeit: leicht | Zeit: 4-5 Std



Zutaten

- 1,5 – 2,5 kg Livar Krustenbraten, Art. [288](#)
- 8 Fingermöhren
- 1 rote Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 Brokkoli
- 2 Birnen
- 10 Drillinge
- 10 rote Beten
- 4 Petersilienwurzeln
- 3 Navetten (Rübenart)
- 6 Topinambur (Knollengemüse)
- 1 EL Kümmel
- Pink Crystal Salt Flakes, Art. [8028](#)
- Bräter
- Backpapier

Zubereitung

- Den vakuumierten Krustenbraten zwei Tage im Kühlschrank auftauen.
- Im Bräter 150 ml Wasser mit Salz und 1 EL Kümmel aufkochen.
- Die Schwarte des Krustenbratens kreuzweise - nicht zu tief - einschneiden.
- Den Braten mit der Schwarte nach unten in das kochende Wasser des Bräters setzen. Die Fleischseite mit Backpapier bedecken und den Braten für ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze garen.
- Währenddessen das Gemüse waschen und in gleichgroße Stücke schneiden, von den Birnen nur den Boden kappen.
- Den Braten aus dem Ofen nehmen, das Backpapier entfernen und den Braten auf die andere Seite drehen und für ca. 2,5-3 Stunden bei 160° C, Ober- und Unterhitze fertig garen.
- In der letzten Dreiviertelstunde das Gemüse hinzufügen.
- Den Braten aus dem Ofen nehmen, auf eine hitzefeste Platte legen und ca. 15 Minuten bei Oberhitze/Grill die Schwarte im Ofen aufpuffen lassen.
- Aufschneiden und mit dem Schmorgemüse anrichten.

Guten Appetit!