



Schweinebauch dänische Art

Frisch aus Daniels Küche

Eigentlich sind die Dänen und die Bayern gar nicht so verschieden; beide wissen, dass das Beste am Schweinebraten die krachig-knusprige Kruste ist. Und weil es so gut schmeckt (solange man noch seine eigenen Zähne hat) gibt es in Dänemark den knusprigen Schweinebauch als Weihnachtsessen.

Aber auch ohne Weihnachten kommt Feststimmung auf.

1 kg Schweinebauch mit Schwarte
Salz
Pfeffer



1. Die Schwarte des Schweinebauchs alle 5 mm längs durchschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Ja, ich weiß, das ist der harte Teil des Rezeptes, aber er bestimmt das Endergebnis.
2. Den Schweinebauch rundum pfeffern und salzen. Genügend Salz in die eingeschnittene Schwarte einmassieren. Wenn ihr nicht genug Salz nehmt, wird es nichts mit der Kracherkruste.
3. Backofen auf 250 Grad vorheizen, Schweinebauch mit Schwarte nach oben auf Bratrost hineingeben und Hitze auf 180 Grad reduzieren.
4. Eine knappe Stunde braten, wenn nötig, gegen Ende Grill zuschalten.

Variante: Schwarte komplett mit Salzbedecken, im 180 Grad vorgeheizten Ofen 45 min braten, Salz entfernen in den Ofen zurückgeben und Hitze erhöhen, bis Kruste wunschgemäß kracht.

Dazu gibt es Salat und Petersilienkartoffel.