

Krustenbraten vom Wammerl

(ca. 4 Portionen)



Zutaten:

500 g Kalbsknochen
1,5–2 kg rohes, entbeintes Wammerl
Salz
2 EL Öl
700 ml Geflügelbrühe
1 kg kleinere, fest kochende Kartoffeln
300 g Schalotten
2 Karotten
200 g Knollensellerie
1 TL Puderzucker
125 ml Malzbier
1 TL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen, in Scheiben
2 Scheiben frischer Ingwer
2 Lorbeerblätter
½ TL Kümmel, ganz
½ TL getrockneter Majoran
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die gehackten Kalbsknochen auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen in etwa 1 Stunde rundherum anrösten. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Backofenhitze auf 150 °C reduzieren.

Das Fleisch salzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Wammerl darin bei mittlerer Hitze auf der Fleischseite anbraten. Dann die Brühe dazu gießen und das Wammerl mit der Hautseite nach unten hineinlegen – die Fettschicht sollte dabei ganz mit der Brühe bedeckt sein, anderenfalls noch etwas Brühe hinzufügen. Die gerösteten Knochen dazugeben und offen im Backofen 1 Stunde braten.

Das Gemüse schälen und zerkleinern.

Den Braten aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch mit der Fettseite nach oben auf ein Brett legen und in die Schwarte Streifen im Abstand von etwa 1 bis 1,5 cm einschneiden.

Die Brühe aus dem Bräter gießen und aufbewahren. Den Bräter auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Puderzucker einstäuben und hell karamellisieren lassen. Mit dem Malzbier ablöschen, das Tomatenmark dazugeben und sämig einkochen lassen. Dann das Gemüse hinein rühren und mit der aufgefangenen Bratbrühe übergießen.

Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse setzen und in etwa 1 ½ bis 2 Stunden fertig schmoren. Etwa 20 Minuten vor Garende Knoblauch, Ingwer, Lorbeer, Kümmel und Majoran dazugeben.

Falls die Kruste nicht kross genug ist, zum Schluss die Oberhitze bzw. die Grillfunktion des Ofens zuschalten. Den Braten aus dem Ofen nehmen, Knoblauch, Ingwer und Lorbeer entfernen und den fertigen Braten in Scheiben schneiden. Das Gemüse und den Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.