

# Krusten

**Anzahl Personen:** 4 - 6

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Warte-/Ofenzeiten:** 120 Minuten

**Stück:** -



*... 2 Zutaten! sehr knusprig,  
perfekt als kleine Überraschung  
vor dem Essen*

## Zutaten:

1kg Schwarte mit 0,5cm Speck

2-3 Eßl. Salz

## Zubereitung:

1. Das Fett der Schwarte eventuell noch etwas abschneiden, es sollte ca. 0,5cm gleichmäßig sein.
2. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer oder Cutter Rautenförmig einschneiden (nur die Scharte, möglichst nicht durchschneiden).
3. Die Einschnitte gut salzen, nicht so sparsam, beim Garen verliert sich das Salz in der Schwarte sehr.
4. 120 Minuten auf einem Rost 2 Stunden bei 140 Grad Umluft garen. Ober-Unterhitze ist nicht geeignet, weil die Schwarte trocknen muss. Ein zusätzliches Blech auf die unterste Schiene einsetzen um das austretende Fett aufzufangen.
5. Nach 2 Stunden das Rost mit der Schwarte aus dem Ofen nehmen und zur Seite legen. Den Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (wichtig!).
6. Das Fett der Schwarte sehr vorsichtig mit einem Messer soweit es geht abschneiden und beiseitelegen (wenn Ihr gern ausgelassenen Speck mögt, dann lasst ihn einfach dran).
7. Sobald die Hitze erreicht ist, auf Umluft 250 Grad umschalten und die entfettete Schwarte auf dem Rost erneut in den Ofen geben. Das zweite Blech zum Auffangen des austretenden Fetts dabei im Ofen lassen. Es dauert nun zwischen 8 und 15 Minuten bis die Schwarte komplett aufgepoppt ist (beobachten!).

## Tipps und Hinweise:

Eine Schwarte mit ein bisschen Speck bekommt Ihr auf Bestellung beim Schlachter eures Vertrauens. Möglicherweise wird es etwas Erstaunen geben über die Bestellung, aber wenn Ihr sagt was Ihr damit vorhabt sollte es keine Probleme geben.

Wenn an der einen oder anderen Stelle der Speck durchgeschnitten wird, ist das kein Problem. Insgesamt sollte die Schwarze allerdings zusammen halten sonst purzeln die Stücke beim Aufpoppen durch den Ofen und werden schwarz.

Ihr könnt zusätzlich auch Knoblauch- und Zwiebelpulver zum Würzen der Unterseite der Schwarze verwenden. Diese werden beim Aufpoppen schwarz, geben allerdings ein tolles zusätzliche Aroma ab, sehen nur nicht so schön aus.

Achtung: Es gibt Rezepte in denen die Schwarze zunächst gekocht wird, damit man sie besser einschneiden kann. Diese Schwarten poppen nicht gut auf, wenn sie nur im Wasser gegart sind und machen den Ofen so richtig fettig, weil sie punktuell extrem „schießen“. Das gilt auch für Haxen oder Schweinebraten der zunächst gekocht wird. In der Schwarze ist dann zu viel Feuchtigkeit. Sie muss durch Umluft bei nicht zu hoher Temperatur richtig schön trocknen damit sie knusprig wird.

#### **Schweineschmalz:**

Ca. die Hälfte des Specks wird ausgelassen in dem zweiten Blech aufgefangen, daraus könnt ihr hervorragend Schmalz herstellen. Dazu eine klein geschnittene Zwiebel in ein wenig von diesem Fett anrösten. Den unter Punkt 6 abgeschnittenen ausgelassenen Speck (Grieben) klein schneiden. Das Fett auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (sollte weiß und weich sein). Die geschmorten Zwiebeln, 2 Eßl. Röstzwiebeln, 2 Teel. Majoran und die „Grieben“ verrühren, mit Salz abschmecken → hervorragender Brotaufstrich!

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*