

## Schweinsbraten / Krustenbraten / Wammerl



**Für ca. 4-5 Personen:**

- **1,5 kg Schweinebauch / Wammerl mit Schwarte (ohne Knochen)**
- **1 kleine Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **500gr. Salz (Speisesalz)**

Den Ofen auf 180° vorheizen und ein Gitterrost bzw. Bratenreindl (Bräter) bereitstellen.

Wichtig ist, dass das Wammerl keine Knochen hat. Die entfernt der gute Metzger sehr gerne und professionell. Meistens gibt es aber ein Stück Wammerl auch schon ohne die Rippenknochen zu kaufen.

Jetzt das Highlight – das Speisesalz auf dem Wammerl verteilen, bis die Schwarte ca. 0,5cm bedeckt ist.

Kurz noch die Zwiebel und die Knoblauchzehen in grobe Scheiben schneiden, mit etwas Wasser in den Bräter legen, das Wammerl auf das Gitterrost legen und für 2 Stunden ab in den Backofen.

Nach 2 Stunden das Wammerl aus dem Backofen nehmen, die etwas hart gewordene Salzkruste komplett entfernen und das Fleisch etwas vom Salz säubern.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220° Umluftgrillen vorheizen. Falls der Backofen keine Umluftgrillfunktion hat, den untersten Einschub und Grilloberhitze verwenden.

Das Wammerl nun für ca. 30 Minuten in den Backofen. Man erlebt jetzt die „Verwandlung“ in den besten Schweinkrustenbraten den man sich vorstellen kann. Die Schwarte „explodiert“ förmlich und bildet diese „super krosse“ Oberschicht, die jeder Fleischliebhaber mag!

Das Fleisch nach ungefähr 30 Minuten aus dem Backofen nehmen und nun für ca. 8-10 Minuten unter einer Alufolie „ruhen“ lassen.

Dann gegen die Faser anschneiden - die Kruste ist unbeschreiblich „kross“ und das Fleisch sehr zart und optimal gewürzt, obwohl nur Salz verwendet wurde!

Ich serviere dazu sehr gerne [Bayrisch' Kraut](#) oder [Coleslaw](#) oder einen [warmen Krautsalat](#) oder den Klassiker, einen frischen selbstgemachten Krautsalat.

Guten Appetit!