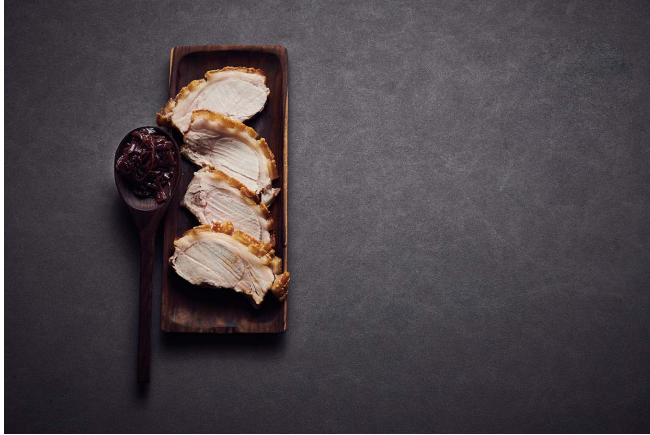




# Krustenbraten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	1 Std. 10 Min.
Garzeit	1 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

Schweinebraten mit Balsamico-Schalotten

## Krustenbraten

800 g Schweinskotelett mit Schwarte  
2 TL Salz

## Aceto-Schalotten

500 g Schalotten, geschält, in feinen Streifen  
500 ml Portwein  
100 ml Aceto balsamico  
4 EL Zucker  
½ EL Maisstärke  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

## Anrichten

etwas Fleur de Sel

## Krustenbraten

Schwarte mit einem Küchenmesser rautenförmig ca. 5 mm tief einschneiden. Schwarte mit Salz einreiben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Garraum mit Grill-Umluft auf 230 °C vorheizen.





Fleisch auf einem Gitterrost auf der oberen Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der mittleren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden. 20 Minuten garen.

Hitze auf 120 °C reduzieren und auf 65 °C Kerntemperatur fertigbaren.

Fleisch vor dem Aufschneiden mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

## Aceto-Schalotten

---

Alle Zutaten bis einschließlich Maisstärke in einem Topf aufkochen und ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen. Deckel öffnen und weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten

---

Fleisch in Scheiben schneiden. Etwas Fleur de Sel über die Schnittflächen streuen und Aceto-Schalotten dazu servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen**

**Aktion**

**Grill-Umluft 230 °C während 20 Min.**

**Garraum auf 120 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen**

## Tipps

---

Um das austretende Fett sauber aufzufangen, einen leeren Garbehälter auf das Kuchenblech unter das Fleisch stellen.

## Zubehör

---

Gitterrost

Kuchenblech

Gargutsensor

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

