

BRIAN ON TOUR – NIEDERLANDE

Livar-Krustenbraten an Spargel-Kartoffelsalat

Auch auf Caravaning-Reisen darf der Sonntagsbraten nicht fehlen. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem Krustenbraten aus der Pfanne. Die Kombination mit frischem Spargel-Kartoffelsalat sorgt für ein knackig-herzhaftes Geschmackserlebnis.

Zutaten – 4 Personen

1 großes Stück Schweinebauch
(wenn möglich vom „Livar“-Schwein)

2,5 kg frische Kartoffeln

1 Bund weißer Spargel

4 große Schalotten

1 EL Zucker

400 g Sour Cream

100 g Dijon-Senf

2 EL Salz

Zubereitung

- 1 Die Schwarte vom Schweinebauch in kleine Vierecke (ca. 1 Zentimeter tief und breit) einritzen. Mit der Schwarte nach unten in eine große Pfanne geben und bei voller Hitze für ca. 5 – 6 Minuten anbraten. Anschließend umdrehen, die Unterseite im ausgetretenen Fett brutzeln lassen und die Schwarte reichlich mit Salz bestreuen.
- 2 Den Schweinebauch mit Alufolie umwickeln und bei voller Hitze für 10 Minuten braten. Danach die Hitze um die Hälfte reduzieren und für ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
- 3 Die Kartoffeln mit Schale kochen. Danach schälen und halbieren.
- 4 Für die Soße die Sour Cream, die Mayonnaise und den Senf verrühren. Bei mittlerer Hitze den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die geschnittenen Schalotten darin schwenken. Anschließend die karamellisierten Schalotten in die Soße geben.
- 5 Die Spargelstangen dritteln. Jeweils das hintere und das vordere Stück kochen und in kleine Stücke schneiden.
- 6 Die Mittelstücke ungeschält in ganz feine Scheiben schneiden.
- 7 Den gekochten Spargel und die rohen Scheiben der Soße hinzufügen. Die Kartoffelhälften ebenfalls in die Soße geben und ordentlich umrühren, sodass ein Spargel-Kartoffelsalat entsteht.
- 8 Nach den 1,5 Stunden, die Schwarte des fertigen Bratens flambieren. Sollte kein Flambierer vorhanden sein, einfach den Schweinebauch in einer trockenen Pfanne auf die Seite der Schwarte drehen und bei voller Hitze knusprig braten.



Eet smakelijk!

(Guten Appetit!)