

## HOHENLOHER SCHWARTENBRATEN

für 6 Personen

1500g Schweinebauch mit Schwarte  
1 große Zwiebel, grob gewürfelt  
600g Kartoffeln, roh geschält  
Salz, Pfeffer, Kümmel

In eine Bratkachel 2 Finger hoch heißes Wasser geben, in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben und sobald das Wasser kocht, den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten einlegen. 5 Minuten in der Röhre lassen, herausnehmen etwas abkühlen lassen und anschließend die Schwarte kreuzweise einschneiden. Den Schweinebauch nun kräftig mit Salz, Pfeffer und zerstoßenem Kümmel einreiben, die Zwiebel dazu geben und mit der Schwarte nach oben in das Bratrohr schieben.

Nach einer halben Stunde auf 180°C herunterschalten. Zwischenzeitlich den Schweinebauch immer wieder mit dem sich bildenden Bratfond übergießen. Nach einer weiteren halben Stunde die geviertelten Kartoffeln dazu geben und 30 - 40 min mitbraten.

Den Schweinebauch herausnehmen, in fingerdicke Tranchen schneiden die Kartoffeln dazulegen und die Sauce abgießen oder separat dazu reichen.

Ein einfaches, aber vorzügliches Gericht, zu dem gut ein Gurkensalat oder ein grüner Salat passt. Durch das Blanchieren der Schwarte lässt sie sich leichter einschneiden und wird wunderbar knusprig.