

SCHINKENBRATEN MIT KARTOFFELN UND ASSAM PFEFFER HALMARI

Zutaten

- 1 Schweineschulter dick, gepökelt
- 1 EL [Knoblauch](#)
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL [Jeera Kreuzkümmel](#), ganz
- 2 TL [Assam Pfeffer Halmari](#), gemörsert
- 1 L Wasser
- 0,5 L dunkles Bier
- Salz

Zutaten (für die Kartoffeln)

- 1Kg mehlig kochende Kartoffeln
- 70g Mehl
- 350ml Milch
- 50g Butter
- Salz
- [Muskat](#)

Die Schulter komplett mit Olivenöl und Knoblauch einreiben, salzen, mit dem Kreuzkümmel und Assam Pfeffer Halmari bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 20-25 Minuten mit der Schwarte nach oben braten.

Danach die Schwarte einschneiden und nochmal für eine Stunde braten. Danach das Wasser angießen und eine weitere Stunde bei der gleichen Temperatur im Ofen lassen. Das Bier über den Braten giessen und nochmal für eine halbe Stunde braten. Nun die Sosse durch ein Sieb abgiessen und den Braten warm stellen.

Für den Auflauf die Kartoffeln kochen, ausdampfen, schälen und zu einem Mus zerdrücken. Das Mehl einarbeiten und für zwei Stunden an einem warmen Ort ziehen lassen, bis es süsslich und etwas fluffiger ist.

Mit der Milch und zerlassener Butter aufgiessen und mit Muskat und Salz würzen.

Bei 160°C für zwei Stunden bei Ober-Unterhitze backen.

LaCucina

