Krustenbraten aus der Heißluftfritteuse

Überraschend einfach, außen knusprig, innen saftig.

Herkunft: Europa
Kategorie: Aus dem Airfryer, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 EL Olivenöl
1 EL Pfefferkörner schwarz
100 ml Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe
1 Gemüsezwiebel
3 Zwiebel(n) rot
1 Knolle(n) Knoblauch
1 ½ Kilogramm Schweinekrustenbraten
30 g Salz
1 EL Kartoffelmehl

Vorbereitung

Den Frittierbehälter der Heißluftfritteuse ca. 3 bis 5 cm hoch mit Wasser füllen. Das Olivenöl, die Pfefferkörner und das Brühepulver hinzufügen. Die Zwiebeln sowie die ganze Knolle Knoblauch grob zerkleinern, in den Behälter geben und gründlich mit der Brühe-Öl-Mischung durchmengen. Die Zutaten bei 200 °C 10 Minuten vorgaren, damit sich die Aromen entfalten.

Zubereitung

In der Zwischenzeit den Krustenbraten vorbereiten: Die Schwarte rautenförmig einschneiden, dabei nicht zu tief schneiden. Den Braten anschließend mit einer großen Handvoll grobem Salz einreiben, besonders in die Schnitte der Schwarte.
Kurz bevor der Braten in die Fritteuse kommt, noch einen kleinen Schuss Olivenöl direkt über die Schwarte träufeln. Das gibt Extra-Knusprigkeit und einen schönen Glanz.
Den Braten ggf. halbieren, falls er nicht in die Fritteuse passt, auf das vorgegarte Gemüse legen und ein Bratenthermometer einsetzen. Das Fleisch bei 160 °C ca. 60 Minuten garen.
Die Kerntemperatur des Bratens liegt bei 75 bis 78 °C. Wenn sie fast erreicht ist, ca. 10 °C fehlen noch, die Temperatur auf 200 °C erhöhen und den Braten weitere 10 bis 15 Minuten rösten, bis die Schwarte schön kross aufgeht.
Den fertigen Braten nach dem Garen kurz ruhen lassen, dann anschneiden und servieren.
Während des Ruhens den aromatischen Sud aus dem Frittierbehälter durch ein Sieb in einen Topf geben, aufkochen und mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl abbinden.

© 2026 coquina.de