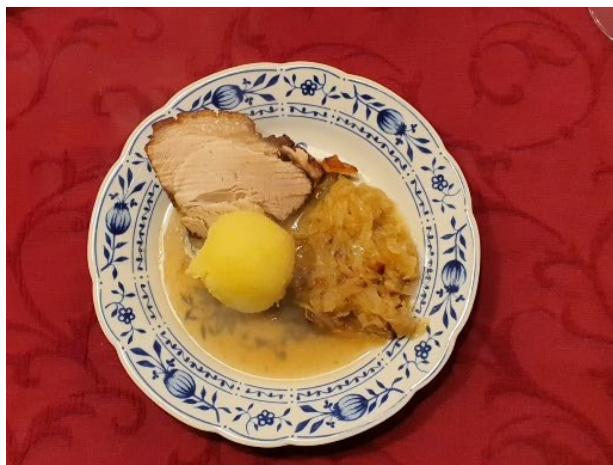


## Krustenbraten



## Zutaten

Zutat	Menge
Schweineschulter mit Haut	1 kg
Salzmischung für Schwiensbraten	ca. 5 g
Öl	1 Tl

## Zubereitung

- Schweineschulter waschen und trocken tupfen
- mit reichlich Salzmischung einreiben
- Schweineschulter einschweißen (vakuumieren)
- bei 64°C 24 h im Sous-Vide garen
- Backofen auf 250°C vorheizen
- Schweineschulter aus der Tüte nehmen, Brühe verwenden für Soße
- trocken tupfen
- Haut kreuzweise einritzen und Haut nochmals salzen
- Auflaufform einfetten und Schweineschulter mit der Haut nach oben rein legen
- im Backofen ca. 30 min backen
- dazu passt Kartoffelknödel und Sauerkraut