

## 2. Krustierter Schweinebraten.

Von einer kleinen, zarten Schweinskeule von etwa 8 Pfund löst man die Schwarte und einen Teil des Fettes, reibt sie mit Salz ein und spickt sie mit 8 bis 10 Gewürznelken. Mit der runden Seite nach unten, in die Pfanne gelegt, gießt man  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser an, legt eine Brotrinde bei und brät die Keule unter fleißigem Begießen etwa drei Stunden, läßt die Brühe kurz eingehen und gießt von Zeit zu Zeit Wasser nach. – Ist das Fleisch weich, so schöpft man das Fett von  
5 der Sauce, begießt damit die obere Seite des Bratens und bestreut sie nun fingerdick mit einer Mischung von geriebenem, im Ofen gerösteten Schwarzbrot, 3 Eßlöffeln Zucker, 3-4 gestoßenen Nelken, etwas Zimmet und geriebener Citronenschale. Abermals mit Fett beträufelt, läßt man die Kruste sich bräunen und hart werden und giebt zu dem Braten gern eine Hagebutten-, Kirsch- oder Rotwein-Sauce.

*(142 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap203.html>*