

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkischer Spießbraten mit Biersauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,6 kg Spießbraten mit Mettfüllung, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln,
- 300 g Suppengemüse, 80 g Tomatenmark, 500 ml Fleischbrühe,
- je 1 TL Rosmarin & Majoran, Kümmel, 500 ml Dunkelbier,
- 1 Pck. Fix für Braten, Salz, Pfeffer, 200 ml Cremefine

Zubereitung:

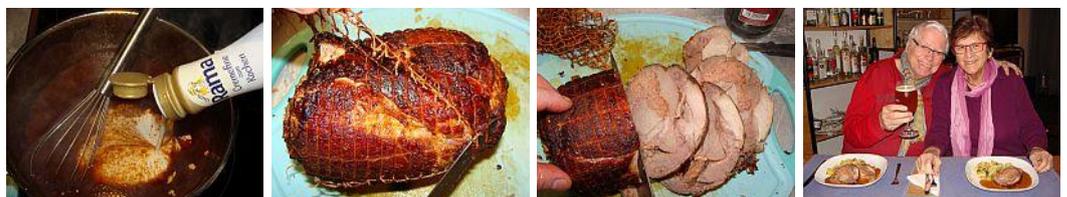
1. Gemüse putzen u. klein schneiden. Braten in heißem Öl rundum anbraten, herausnehmen. Gemüse im Bratfond dünsten. Tomatenmark u. Kräutern einrühren. Lorbeer zugeben u. alles 2 Min. mitbraten, mit Brühe ablöschen u. aufkochen. Braten zugeben, mit etwas Bier übergießen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 100 Min. garen.



2. Braten alle 30 Min. drehen, dabei immer wieder mit Bier begießen. Am Ende nochmal 20 Min. mit 250°C Oberhitze knusprig backen.



3. Fleisch entnehmen. Gemüsesauce durch ein Sieb passieren. Fond erhitzen, Cremefine zugießen, Fix einrühren, aufkochen u. eindicken lassen, mit Salz u. Pfeffer würzen.



4. Netz entfernen, Braten in Scheiben schneiden, zur Sauce anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu fränkischen Kartoffelsalat reichen.



Erstellt von Klaus am 15.01.2022