

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 3,5 Personen)

- 1 kg Schweinskrustenbraten mit eingeritzter Schwarte, Salz, Pfeffer,
- ½ Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Möhren, 60 g Sellerie,
- 1 l Dunkelbier, 3 EL Tomatenmark, ¼ l Cremefine z. Kochen,
- 600 ml Fleischbrühe, 4 EL Bratensaft, Rosmarin, Majoran & Kümmel

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen u. von allen Seiten kräftig mit Salz u. Pfeffer einreiben. Gemüse putzen, waschen u. klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten, herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten, Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Brühe u. 400 ml Bier zugießen, Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 200°C Umluft 90 Min garen. Nach 45 Min. Braten wenden.



3. Dabei nach u. nach mit dem 200-300 ml Bier begießen. Kruste nochmal 20 Min. mit Grill bei 250°C knusprig braun backen.



4. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse in der Sauce pürieren, erhitzen, Cremefine u. restl. Bier zugießen, Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden.

Tipp des Chaoten: Dazu Semmelknödel u. Sauerkraut reichen.

