

Kochen mit Klaus

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,5 kg Schweine-Krustenbraten, ½ Pck. Suppengrün, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 ml Dunkelbier, 250 ml Fleischbrühe,
- getrockn. Rosmarin & Majoran, 1 TL Kümmel, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Schweinebratensauce, Öl

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, Schwarte einschneiden u. von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben. Suppengrün, Zwiebeln, Knobi klein schneiden.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun braten. Gemüse zugeben u. kurz mitbraten. Brühe u. Bier zugießen, Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 60 Min braten.



3. Dabei nach u. nach mit dem restlichen Bier begießen. Nochmal 20 Min. mit Oberhitze bei 250°C die Kruste goldgelb backen. Fleisch herausnehmen u. warmstellen. Gemüse durch ein Sieb streichen, Fond erhitzen, Cremefine zugeben, Fix einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Krustenbraten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Sauerkraut reichen.



Erstellt von Klaus am 15.05.2022