

# Kochen mit Klaus

## Krustenbraten mit Schwarzbiersauce

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 2,5 kg Schweinskrustenbraten, Salz, Pfeffer, 500 g Suppengemüse,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 l Köstritzer, 100 g Tomatenmark, Öl,
- 250 ml Kochcreme, 250 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft, 2 TL Senf,
- 2 P. Fix für Schweinebratensauce, Rosmarin, Majoran, Kümmel

### Zubereitung:

1. Schwarte quer einritzen u. von allen Seiten kräftig mit Salz u. Pfeffer einreiben. Gemüse putzen, waschen u. klein schneiden.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun braten, herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten, Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Brühe u. 500 ml Bier zugießen, Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 120 Min garen. Nach 60 Min. Braten wenden. Dabei nach u. nach mit dem restl. Bier begießen. Kruste nochmal 15 Min. mit Grill bei 250°C knusprig braun backen. Dabei beobachten, dass die Kruste nicht verbrennt.



3. Fleisch auf Alufolie setzen u. warmstellen. Sauce in einen Topf passieren, erhitzen, Kochcreme zugießen, Bratensaft, Fix u. Senf einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Salzen u. pfeffern. Braten in Scheiben schneiden, auf der Sauce zu den Beilagen anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Sauerkraut reichen.*



Erstellt von Klaus am 04.11.2023