

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

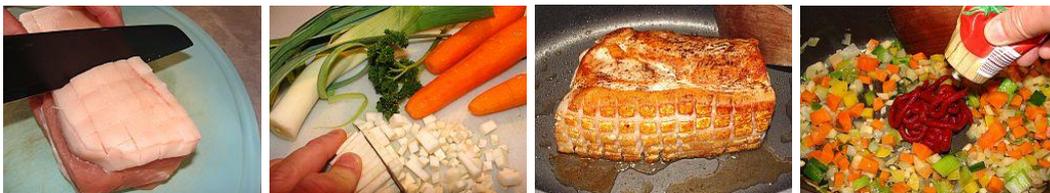
### Krustenbraten mit Schwarzwurzelgemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Schweinskrustenbraten, Salz, Pfeffer, ½ Pck. Suppengemüse,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 0,33 l Dunkelbier, 3 EL Tomatenmark,
- ¼ l Cremefine z. Kochen, je 250 ml Fleisch-, & Gemüsebrühe, Öl,
- 2 EL Bratensaft, Majoran & Kümmel, 50 g Butter, 3 EL Mehl, Muskat,
- 600 ml Milch, 2 TL Gemüsebrühe, 2 Gläs. Schwarzwurzeln, Petersilie

#### Zubereitung:

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



2. Braten mit der Fettseite zuerst anbraten, dann rundum braten, herausnehmen. Gemüse (bis auf ½ Zwiebeln) im Bratfett braten, Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Brühe u. 150 ml Bier zugießen, Kümmel u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 200°C Umluft 60 Min garen. Immer wieder mit Bier begießen. Kruste nochmal 25 Min. mit dem Grill bei 250°C knusprig braun backen.



3. Rest Zwiebeln in heißer Butter in einem Topf glasig dünsten, Mehl darin anschwitzen, Milch nach u. nach einrühren. Mit Gemüsebrühe, Pfeffer u. Muskat würzen, Schwarzwurzeln abgießen u. unterheben.



4. Fleisch warmstellen. Gemüse in der Sauce pürieren, erhitzen, Cremefine u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden.

*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.*



Erstellt von Klaus am 03.10.2017