

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

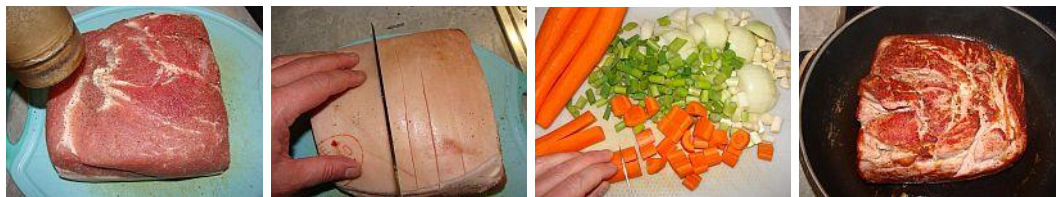
Schwarzbier-Krustenbraten

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,8 kg Schweine-Krustenbraten, ½ Pck. Suppengrün, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl, 500 ml Köstritzer-Schwarzbier,
- 250 ml Fleischbrühe, Rosmarin, Majoran, 1 TL Kümmel,
- 250 ml Cremefine, 3 EL Bratensauce

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, von allen Fleischseiten salzen u. pfeffern, Schwarte einschneiden. Lauch, Zwiebeln, Knobi u. Möhren in Stücke schneiden.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett anbraten. Brühe, Kümmel, Rosmarin, Majoran unterrühren u. Braten zugeben. ½ Bier darüber gießen. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 60 Min braten. Dabei nach u. nach mit dem restlichen Bier begießen.



3. 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, Bratensaft einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Salzen u. pfeffern.



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

Tipp des Chaoten: Mit Klößen u. Sauerkraut reichen.

