

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweine-Rollbraten in Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,2 kg Schweinerollbraten, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 400 g Suppengrün, Senf, 1 l dkl. Keiler-Hefeweizen, Tomatenmark,
- 0,5 l Fleischbrühe, 250 ml Cremefine, 3 EL Bratensaft, Rosmarin,
- Majoran, Kümmel, 2 EL Sauce für Braten

Zubereitung:

1. Fleisch von allen Seiten kräftig salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Gemüse klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten, herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten, 100 g Tomatenmark mitbraten. Brühe u. 500 ml Bier zugießen, 2 EL Bratensaft, je 2 TL Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 200°C Umluft 90 Min. garen. Den Braten nach 45 Min. wenden.



3. Immer wieder mit restl. Bier begießen. Nochmal 30 Min. bei 250°C Umluft knusprig braun backen.



4. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Sauce passieren, Cremefine zugeben, aufkochen dicken. Mit Bratensaft, Sauce für Braten u. Pfeffer andicken u. abschmecken. Netz entfernen, Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce zur Beilage anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Sauerkraut reichen.

