

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Schweinebraten, Salz, Pfeffer, Senf, ½ Pck. Suppengemüse,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 0,75 l Dunkelbier (Rest trinken ☺),
- 3 EL Tomatenmark, 0,6 l Rinderbrühe, Majoran, Kümmel, Petersilie

Zubereitung:

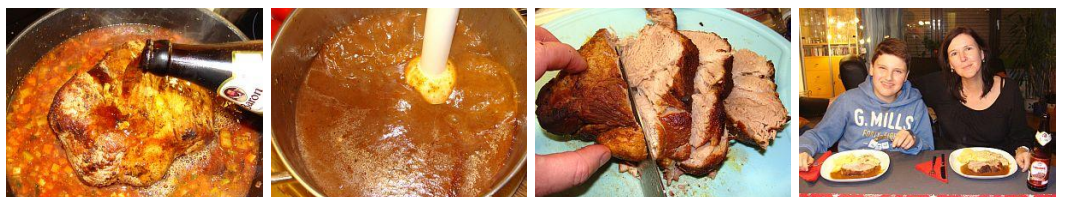
1. Zwiebeln, Knobi, Möhre, Sellerie u. Lauch klein schneiden. Fleisch waschen, trocknen, von allen Seiten mit Salz u. Pfeffer einreiben, rundherum mit Senf bestreichen.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett anbraten, Tomatenmark einrühren u. mit Brühe ablöschen, Kümmel u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. mit 300 ml Bier übergießen. Im vorgeh. Ofen bei 225°C 90 Min garen. Nach 45 Min. Braten wenden. Immer wieder mit restl. Bier begießen.

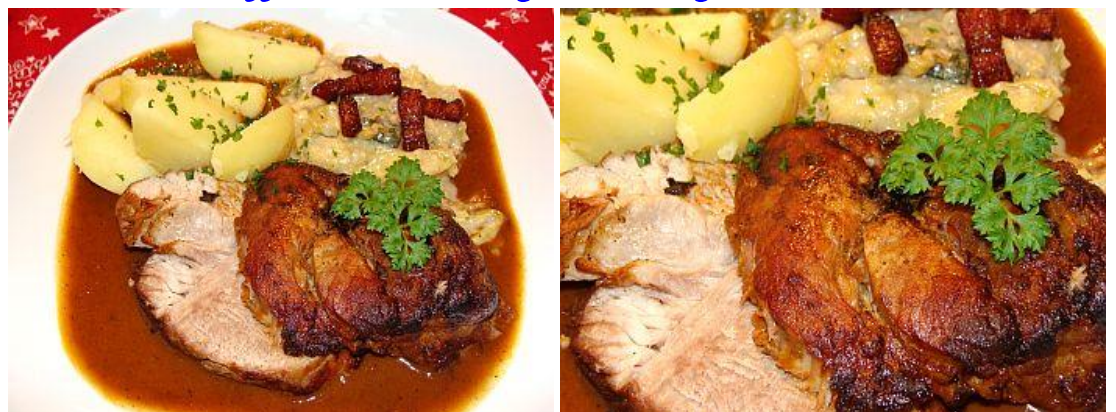


3. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse in der Sauce pürieren u. nochmals erhitzen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten.



Tipp des Chaoten:

Mit Salzkartoffeln u. Bamberger Wirsing reichen.



Erstellt von Klaus am 16.11.2014