

# Krustenbraten in Dunkelbiersoße

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

## Zutaten (4 Personen)

- » 1,2kg Schweineschulter
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 EL Butterschmalz
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Möhre(n)
- » 1 Stk. Sellerie
- » 1/2 Stange Porree
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 2 Zweige Majoran
- » 1 TL Kümmel
- » 200ml dunkles Bier
- » 800ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1 EL Stärke

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Die küchenfertige Schweineschulter unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten.
3. Zwiebeln, Möhre, Sellerie sowie Porree waschen, putzen und in Würfel bzw. Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles zum Fleisch geben und kurz mitbraten.
4. Ofen auf 180°C vorheizen. Kräuter abbrausen und mit dem Kümmel zum Fleisch geben. Das Bier und die Brühe angießen. Im Ofen im offenen Bräter 1 1/2-2 Stunden schmoren.
5. Das Fleisch nach Ende der Garzeit herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb streichen, erneut erhitzen und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Einmal aufkochen lassen.
6. Den Krustenbraten in Scheiben schneiden, mit der Dunkelbiersoße anrichten und nach Belieben mit Kräutern garnieren. Dazu passen Kartoffelknödel oder gebackene Kartoffeln aus dem Ofen.

Nährwerte: 590kcal/E63g/F34g/KH4g pro Portion

angelegt am: 21.06.2004

Rezept-Nr: 1116

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke