



Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

Bier-Krustenbraten mit Fenchel-Kümmel-Note

Zutaten

- 1.8 kg Schweinekrustenbraten
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Öl
- 500 g Suppengemüse
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Tl Fenchelsaat
- 1 Tl Kümmelsaat
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 500 ml Schwarzbier
- 1 l Hühnerfond
- Saucenbinder (dunkel)

Zubereitung (Arbeitszeit: 20 Min. plus Schmorzeit)

Nur die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer in 1 cm große Rauten einschneiden. Braten rundum kräftig salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Öl in einem Bräter mittelhoch erhitzen und Braten auf der Fleischseite hellbraun anbraten. Den Ofen auf 180° C vorheizen (keine Umluft).

Gemüse waschen und mit Schale in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und auch in grobe Stücke schneiden. Gewürze, Gemüse, Zwiebeln und Aprikosen zum Fleisch geben, mit Bier und Fond ablöschen und einmal aufkochen. Braten wenden und mit Schwarte nach unten, abgedeckt im Ofen (auf Rost & mittlerer Schiene) 30 Min. garen. Dann Braten vorsichtig drehen, weitere 45-60 Min. ohne Deckel braten, sodass die Kruste schön braun und kross wird. Braten aus dem Bräter auf einen Teller geben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Brühe durch ein Sieb geben, aufkochen, mit Saucenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!