

Krustenbraten mit Biersoße

Im Ofenmeister von Pamperd Chef®



Krustenbraten
mit Biersoße

Zubereitung:

Die Schweineschwarte einschneiden.

Das Stück Fleisch gut würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und wer mag auch Kümmel würzen.

Den Ofen auf 210° vorheizen.

Gemüse putzen und in Stücke schneiden .

Das Fleisch in den Ofenmeister legen. Das Gemüse herum plazieren und die Hälfte des Bieres eingießen. Wasser hinzugeben, bis der Braten ca. halb in Flüssigkeit steht. 2 EL Sauerrahm hinzugeben.

Dann 2 Stunden auf 210° im Backofen (Ober– Unterhitze) garen.

Zwischendurch immer mal etwas Bier über die Kruste schütten. Jedoch langsam, wegen des Kalt-Heiß Prinzips.

Nach ca. 2 Stunden den Bratensaft in einen Topf gießen (evtl. abseien) und die Soße im Topf mit Hilfe von Speisestärke, Mehl oder Mondamin auf die richtige „dicke“ bringen. Evtl. die Soße noch nachwürzen.

Die Suppenware kann auch püriert werden (im TM 20 Sek./Stufe 10)

Den Braten mit etwas Bratensaft geschlossenen Deckel im Ofenmeister lassen und Backofen auf 220 ° hoch heizen bis er serviert wird.

Zutaten:

Ca. 1—1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte oder auch Schweinebauch mit Schwarte

2 Karotten

1/2 Stange Lauch

etwas Sellerie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 TL Gewürzpaste oder Suppengewürz

2 EL Sauerrahm

1 Flasche Bier

Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel

Wasser nach Belieben

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

