



Unser Rezeptvorschlag:

Krustenbraten

Benötigte Zutaten:

Zutaten für 4 – 6 Personen

1,4 – 1,8 kg Schweinehüfte mit Schwarte

(von uns vorbereitet, fertig gewürzt und eingeschnitten)

1 Schweineschwanz klein gehackt

2 Schweinefüße klein gehackt

1 Zwiebel

2 Karotten

etwas Sellerie

1 Eßl. Tomatenmark

0,5 ltr. Dunkles Bier

1,5 ltr. Fleischbrühe

etwas Soßenbinder oder Speisestärke



Zubereitung:

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in 1 cm Würfel schneiden.

Gehackter Schweineschwanz und Schweinsfüße in einem großen Bräter anbraten.

Zwiebel, Karotten, Sellerie und Tomatenmark mit anrösten. Bier und Fleischbrühe nach und nach dazugeben und 5 Minuten aufkochen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Krustenbraten mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen, alles im Backofen bei 160° - 60 Minuten garen.

Dann den Krustenbraten wenden, dass die Schwarte oben ist und weitere 60 Minuten bei 160° garen.

Nach Ende der Garzeit den Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren, abschmecken und mit Saucenbinder oder Speisestärke leicht abbinden.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Semmelknödel und Weißkrautsalat oder einen warmen Kartoffelsalat.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Emmerich Schneck