Rezept

Krusterlbraten mit Dunkelbiersauce

Ein Rezept von Krusterlbraten mit Dunkelbiersauce, am 25.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Schweinebauch (Schwarte vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen)
- je 1 TL getrockneter Majoran und Kümmel
- **1 Stück** Knollensellerie (ca. 100 g)
- **1** Stückchen dunkle Brotkruste (Endstück oder von ½ Scheibe Brot)
- ½ l dunkles Weizenbier (kein Malzbier)
- Salz
- Pfeffer
- **2** Möhren
- **1** Zwiebel
- **1 EL** Butterschmalz
- ½ l heiße Fleischbrühe
- Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel einreiben. Möhren und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Die Brotkruste in Stückchen teilen.

2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite bei starker Hitze anbraten und herausnehmen. Gemüse- und Brotstückchen 2-3 Min. im Bräter anrösten und mit etwas Brühe und einem Schuss Bier ablöschen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Bräter geben und im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 155°) ca. 1 ½ Std. braten. Dabei die Schwarte öfter mit Bratflüssigkeit übergießen und bei Bedarf Brühe und Bier angießen.

3. Nach 1 ½ Std. die Ofentemperatur auf 225° (Umluft 200°) erhöhen. Braten mit 1 Schuss Bier begießen und 10-15 Min. weiterbraten, bis die Schwarte schön braun und knusprig ist. Eventuell kurz den Backofengrill dazuschalten. Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Backofen auf dem Rost ruhen lassen.

4. Inzwischen für die Sauce den Bratensatz mit restlichem Bier und restlicher Brühe loskochen, dann durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei Gemüse- und Brotstückchen gründlich durch das Sieb drücken. Falls nötig, etwas kaltes Wasser nachgießen. Die Sauce etwas abkühlen lassen, dann die Fettschicht »ablöffeln«. Die Sauce bei starker Hitze erneut aufkochen und – falls sämig gewünscht – kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten aufschneiden und mit Sauce servieren.