

Rottaler Krustenbraten

- › 1 kg Schweinebauch mit Schwarte
- › 1 Flasche dunkles Bier oder Weißbier
- › 2 kleine Zwiebeln oder Schalotten
- › 500 ml Gemüsebrühe/-suppe
- › 3 Kartoffeln
- › 3 Karotten
- › glattes Mehl zum Binden
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 150 min.

PORTIONEN: 4



Das Schweinefleisch salzen, pfeffern und mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, die Schwarte zuerst. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in größere Stücke schneiden, zum Fleisch ins Reindl geben und mitbraten. Mit Gemüsebrühe/-suppe und einer halben Flasche Bier aufgießen. 90-120 Minuten bei 180-200 °C im Rohr braten lassen. Den Braten immer wieder mit Bier übergießen. Zum Schluss der Kochzeit kann die Soße mit etwas Mehl gebunden werden. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Durch das Schmoren in dunklem Bier bekommt der Krustenbraten einen leicht süßlichen Geschmack und die Soße eine dunklere Farbe.

Tipp:

Dazu passen hervorragend Erdäpfel-/Kartoffel- oder Semmelknödel. Fenchel- und Kümmelsaat runden die Sauce ab und machen sie bekömmlicher.



Rottalská pečeně s pivní krustou

- › 1 kg vepřového bůčku s kůží
- › 1 láhev černého či kvasnicového piva
- › 2 malé cibule nebo šalotky
- › 500 ml zeleninového vývaru
- › 3 brambory
- › 3 mrkve
- › hladká mouka dle potřeby
- › 1 malý svazek petrželky
- › sůl, pepř

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 150 min.

PORCE: 4

Tip:

Jako příloha se výborně hodí bramborové nebo houskové knedlíky. Přidáme-li do omáčky fenyklová a kmínová semínka, příjemně ji dochutíme.

Vepřové maso osolíme, opepříme a ze všech stran krátce zprudka opečeme, nejdříve po straně s kůží.

Cibuli, brambory a mrkev nakrájíme

na větší kousky, přidáme do hrnce k masu

a společně osmahneme. Zalijeme zeleninovým vývarem a přilijeme polovinu láhve piva. Necháme péct v troubě 90-120 minut při 180-200 °C. V průběhu pečení maso několikrát přelijeme pivem. Po upečení můžeme omáčku zahustit trochou mouky a dochutíme solí, pepřem a nasekanou petrželkou. Pečením v černém pivu získá pečeně mírně nasládlou chuť a omáčka také tmavší barvu.

