

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rollbraten mit Dunkelbiersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,3 kg Schweinerollbraten, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 2 Möhren, Senf, 1,2 l Dunkelbier (Rest trinken ☺), 3 EL Tomatenmark
- 0,75 l Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, Rosmarin, Majoran, Kümmel

Zubereitung:

1. Fleisch von allen Seiten kräftig salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Karotten, Zwiebeln u. Knobi klein schneiden.



2. Braten in heißem Fett von allen Seiten braun braten, herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten, Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Brühe u. 400 ml Bier zugießen, 2 EL Bratensaft, je 2 TL Kümmel, Rosmarin u. Majoran zugeben. Braten zugeben u. im vorgeh. Ofen bei 225°C Umluft 90 Min garen. Den Braten nach 45 Min. wenden.



3. Immer wieder mit ca. 300-400 ml Bier begießen. Nochmal 30 Min. bei 250°C Umluft knusprig braun backen.



4. Fleisch in Alufolie wickeln u. warmstellen. Gemüse in der Sauce pürieren u. nochmals erhitzen, restl. Bier zugießen, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Bratensaft u. Pfeffer abschmecken. Netz entfernen, Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Speckbohnen reichen.

