



Krustenbraten in Dunkelbiersoße mit Bretzenknödel

Ein Krustenbraten wie im Festzelt, das herrliche Aroma verdankt er unserem guten "Echt bayerisches Biersalz".

Zutaten für 4 Personen

- FÜR DEN BRATEN
- 1200 g Krustenbraten aus der Schulter
- 1 EL Honig
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 1 TL Paprika edelsüß
- 2 EL Senf (süß)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL "Echt bayerisches Biersalz"
- 1 TL Pfeffer frisch gemahlen
- 4 Zwiebeln
- 3 - 4 Karotten
- 1 Flasche Dunkelbier
- FÜR DIE BRETZENKNÖDEL
- 4 Bretzeln vom Vortag (400 g)
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- 250 g Milch
- 2 Eier

FÜR DEN BRATEN

Den Krustenbraten an der Hautseite in kleine Quadrate einschneiden.

Aus Honig, Kümmel, Paprika, Senf, gehacktem Knoblauch und “Echt bayerisches Biersalz” eine Marinade mischen. Den Braten von allen Seiten, bis auf die Hautseite, mit der Marinade einreiben. Etwas von der Marinade beiseite geben.

Den Schweinebraten auf der Hautseite in einem hitzebeständigen Bräter mit etwas Öl bei mittlerer Hitze für ca. 6 - 8 Minuten langsam braten lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln, Karotten und Sellerie putzen und in Stücke schneiden.

Den Braten umdrehen und die Hautseite mit der restlichen Marinade bestreichen. Mit einem Teil des Bieres leicht ablöschen.

Gemüse zugeben und im Bräter bei 130 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen schieben. Eventuell muss bei der Hitze ein wenig variiert werden, sollte der Braten zu dunkel werden. Den Schweinekrustenbraten für ca. 3 Stunden langsam im Ofen garen und zwischendurch immer wieder mit dem Bier ablöschen.

Die letzten 30 Minuten den Ofen auf 180 °C Oberhitze stellen, bis die Kruste schön kross ist.

FÜR DIE BREZENKNÖDEL

Die Brezeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter hell dünsten. Petersilie waschen, hacken und zu den Brezeln geben. Milch erwärmen und mit den Eiern und den Zwiebeln zugeben. Das ganze abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Teig gut durchkneten, dann mit nassen Händen Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Temperatur zurückschalten, damit das Wasser nur noch siedet und die Knödel 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Man kann den Krustenbraten auch mit Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln servieren.