



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Schweine Krustenbraten aus dem Römertopf als Hauptgericht oder kalt als Aufschnitt

1 Krustenbraten vom Schwein ca. 1,200kg
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
250ml Bier Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel
Senf
Tomaten 1 kleine Dose
1 TL Kümmel
Pfeffer
Salz



**Krustenbraten aus dem Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Römertopf wässern, Topf und Deckel 30 min sind ausreichend.

Die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Den Braten rundherum mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Senf einreiben.

Dann den Braten mit der Schwarte nach unten in den Römertopf legen. Dann gibt man 125 ml Wasser und das Bier dazu. Den Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen stellen. Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 220 Grad.

Der Römertopf bleibt jetzt 45 min. im Backofen. Nach 45 min dreht man den Braten um mit der Schwarte nach oben und gibt die Zwiebeln, Knoblauch und die Tomaten dazu. Der Römertopf kommt wieder mit Deckel für 1 Std. zurück in den Backofen.

Nach 1 Std. nimmt man den Deckel ab und erhöht die Temperatur auf 250 Grad. Der Braten bleibt noch für ca.30 min im Backofen. in der Zeit öfter mit Bratensaft aus dem Römertopf begießen.

Nach 30 min nimmt man den Braten aus dem Römertopf. Das was sich noch im Römertopf befindet füllt man in einen kleinen Topf um daraus entsteht die Soße, am besten alles einfach mit einem Zauberstab pürieren und abschmecken.

Dazu passen sehr gut Nudeln oder Reis
Tipp: Den Braten kalt als Aufschnitt