



Bierbraten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:20 h
- **Fertig in** 2:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '155', 'cook_time' : '2:20 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Sonntags-Familienbraten, herzhaft mit bajuwarischer Note, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 1,0 kg ausgelöster Schweinenackenbraten
- 1/4 l Malzbier
- 1/4 l Fleisch oder ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Rübenkraut
- 1-2 El Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für das Röstgemüse:
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
 - mittelgroße Möhre, grob gewürfelt
 - 100 g Knollensellerie oder Petersilienwurzel, grob gewürfelt
 - 250 g Porrée, grob gewürfelt
 - 1Tl Tomatenmark

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vor heizen, das Malzbier mit einem 1/2 l Wasser mischen

Schritt2

Den Schweinenacken unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, rundherum salzen und gut pfeffern.

Schritt3

Das Fleisch und ev. Knochen in einem Bratentopf mit Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse dazu geben und mit dem Tomatenmark verrühren.

Schritt4

Mit der Bier-Wassermischung an gießen.

Schritt5

Nach etwa 2 Stunden den Braten mit dem Zuckerrübenkraut bestreichen, weitere 15 min. weiter braten.

Schritt6

Schritt7

Heraus nehmen, den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren, leicht mit angerührter Speisestärke oder Soßenbinder andicken, herzhaft nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmeckt mir ein buntes Saisongemüse mit Petersilie aus z. B.: Broccoli, Möhren, Rübchen, Blumenkohl, Kohlrübchen und Kartoffel-oder Semmelklößen, Salzkartoffeln oder auch Kartoffel Stampf

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bierbraten/>