



# 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/>