

Jungschweinerücken- Krustenbraten mit Bier Sauce und Lorbeerkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Bürgerlich, zünftig, ideal für einen Herrenabend

Zutaten

- 1,00 kg Jungschweinerücken mit dünner Schwarte, eingeritzt (Ev. vom Metzger vorbereitet)
- 1 Möhre, geschält, grob gewürfelt
- 100 g Knollen- oder Staudensellerie, grob gewürfelt
- 100 g Porree, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe in dünnen Scheiben
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Senf, besser süßer Senf mit 1/2 Tl Rosenpaprika gemischt
- 1/2 l brauner Bratenfond
- 2 x 0,33 l Dunkelbier
- 1 gehäufte Tl Speisestärke
- 4 El Öl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 12 gleichmäßig große Kartoffeln, geschält
- 12 frische Lorbeerblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Schweinerücken mit einem scharfen Messer oder Tapetenmesser so einritzen, wie die Scheiben nach dem Aufschneiden dick sein sollen. Von allen Seiten salzen und pfeffern und auf der Schwarte

anbraten, aus dem Bräter nehmen und mit dem Senf einstreichen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In den Bratenansatz das Röstgemüse geben, anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark und den Knoblauch zufügen, 1-2 min. mit rösten und mit dem braunen Bratensaft ablöschen, nahezu einkochen lassen. Das Dunkelbier aufgießen, den Schweinerücken nunmehr obenauf geben.

Schritt5

Für 45 min. auf die mittlere Schiene des auf 180 ° C vor geheizten Backofens schieben. Danach den Ofen auf Oberhitze hoch schalten und den braten noch 10 min. kross und knusprig zu Ende braten.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Länge 2 cm tief einschneiden und ein Lorbeerblatt hinein stecken, salzen. In einer gefetteten Auflaufform verteilen und 35 min. im Backrohr mit garen.

Schritt7

Nunmehr den Braten aus dem Bräter nehmen, prüfen, er sollte noch leicht rosa und nicht trocken gebraten sein, kurz warm halten.

Schritt8

Den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren, ev. etwas entfetten und mit angerührter Speisestärke leicht binden, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den rosa, saftigen Krustenbraten in den eingeritzten Segmenten in Scheiben schneiden und die Lorbeerkartoffeln drum herum verteilen, die Sauce extra reichen. Dazu schmeckt mir ein buntes Sommergemüse in Kräuterbutter angeschwenkt.

Rezeptart: Fleischgerichte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)700
- Fett (g)29
- KH (g)45
- Eiweiss (g)53

- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jungschweineruecken-krustenbraten-mit-bier-sauce-und-lorbeerkartoffeln/>