



Rheinischer Krustenbraten mit Zuckerrübensirup und Altbier

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Warum nicht einmal diesen köstlichen, typisch rheinischen Krustenbraten, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 800 - 1000 g Schweineschulter
- 1/2 l Altbier
- 1/4 l Instant Fleischbrühe
- 50 g Zuckerrübensirup
- 250 g Röstgemüse aus groben Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie und Porree
- 1 Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben
- 1/2 Teelöffel Kümmel, gehackt
- 1 El Rapsöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst Schweineschulter unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einschneiden.

Schritt2

Das Salz mit dem grob gemahlenem Pfeffer, dem fein gehackten Kümmel und Knoblauch mischen und das Fleisch würzen, gut "einmassieren".

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter setzen und das Röstgemüse drum herum geben.

Schritt4

Zunächst für 40 min, trocken, bei 160 ° C (Ober - Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen schieben. Angehen, die erste Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Mit der Fleischbrühe angießen und nach und nach mit dem Altbier begießen, weitere ca. 50 min. weiter braten.

Schritt6

Dann prüfen, heraus nehmen und mit dem Zuckerrübensirup 1 - 2 Mal einstreichen, weiter 10 - 15 min. im Ofen glacieren.

Schritt7

Den Bratenfond passieren und auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt8

Nachschmecken, leicht mit Speisestärke binden und mit 1 El Zuckerrübensirup abschmecken, vollenden.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-krustenbraten-mit-zuckerruebensirup-und-altbier/>