

# Sauerländer Malzbier-Krustenbraten mit Wurzelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '170', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Der rustikale, schnelle Schweineschulter-Krustenbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffeln geschmort

## Zutaten

- 800 g ausgelöste Schweineschulter ohne Knochen, mit Schwarte
- 1/2 Flasche Malzbier
- 4 - 5 junge Möhren in Stifte geschnitten
- 200 g Sellerieknolle in Stifte geschnitten
- 200 g gleichmäßige Schalotten
- 200 g Kohlrabi in Stifte geschnitten
- 250 g geschälte Kartoffeln in Stifte oder " Halbmonde " geschnitten
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig
- Etwas frischer Majoran
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Etwas brauner Bratensaft
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Schwarte der Schweineschulter kreuzweise einschneiden, um später eine schöne,

krosse "Borke" zu servieren.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Den Braten salzen, pfeffern und mit etwas geriebenem Kümmel würzen. Von allen Seiten kurz anbraten, zunächst aus dem Bräter nehmen.

### **Schritt5**

Etwas Puderzucker in den Ansatz geben und mit wenig Tomatenmark kurz anschwitzen. Majoran, Thymian, Knoblauch gedrückt, etwas gemahlene Kümmel, 1 Lorbeerblatt und ein Stück Zitronenschale dazu geben. Mit dem Malzbier und dem Bratensaft ablöschen.

### **Schritt6**

Den Braten, mit der Schwarte nach unten, wieder in den Bräter geben.

### **Schritt7**

Für 1 - 1 1/2 Stunden bei 120 - 130 ° C in den Backofen schieben. Danach den Backofen auf 160 ° C hochfahren.

### **Schritt8**

Das vorbereitete Gemüse und die Kartoffeln für weitere 20 - 25 min. dazu geben, in dem herrlichen Bratensatz garen

### **Schritt9**

Den Braten prüfen, anschneiden. ( Er wird wunderbar saftig und zart ein, da mit Ruhe langsam und liebevoll gegart)

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Kruste des Bratens entfernen und in Rauten mit servieren.

### **Schritt12**

Den Braten tranchieren und auf dem Gemüse und den Kartoffeln mit Bratensaft rustikal anrichten. Mit etwas frischem Majoran und Thymian servieren

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** regional, wurzelgemüse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerlaender-malzbier-krustenbraten-mit-wurzelgemuese/>