

## Krustenbraten mit Schwarzbier



*Schwiegermamas Liebling. Damit konnte ich so richtig punkten, ein super gelungener Krustenbraten, das zeugt von hausfraulichen Qualitäten. Spaß beiseite, der Krustenbraten mit Schwarzbier ist einfach ein saftiger Leckerbissen. Wir empfehlen Störtebeker Schwarzbier aus Stralsund.*

Zutaten: für 4-6 Portionen

A) 1,5 kg Schweine-Krustenbraten, 4 Zwiebeln, 3 Möhren, 1/3 Knollensellerie, 2 EL Kümmelsamen, 1/2 l Schwarzbier (oder natürlich Altbier)

B) 1 kleiner Weißkohl, 1 EL Zucker, 15 ml Weißweinessig, 50g Butter

Zubereitung:

- A) Backofen vorheizen auf 180 Grad. Krustenbraten 3 min. in heißem Wasser blanchieren. Gemüse schälen und klein würfeln. Fleisch salzen und pfeffern (am besten frisch gemahlen). Gemüse im Bräter verteilen, Kümmel hinzugeben und dann den Schweinebraten hineinlegen setzen. Etwas Wasser angießen. 1 h 45 min. im Ofen braten, ab und zu mit Bier übergießen. Erste 20 min. mit Deckel im Ofen, dann Deckel entfernen und die Schwarte einschneiden und ohne Deckel weiterbraten. Die Schwarte ist bei den mycow-Krustenbraten schon eingeritzt, so dass es nun ganz leicht geht. Vorsicht, dass Sie nicht bis ins Fleisch schneiden. Die Sauce durch ein Sieb gießen.
- B) Strunk und Blattenden beim Weißkohl entfernen und dann kleinschneiden. Zucker in der Pfanne karamellisieren und dann mit Essig ablöschen. Butter und Kohl hinzugeben und mit wenig Hitze dünsten, zum Schluß ohne Deckel.

Mit Kartoffelklößen servieren.

Dazu schmeckt – Sie ahnen es – ein herrliches Schwarzbier.

