

Ofenfrischer Bierkrustenbraten

Ein Rezept von Margit Frey, Gasthof „Zum Goldenen Löwen“.



Bierkrustenbraten © Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

 Mittel

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

Krustenbraten

- Bauch würzen und mit der Schwarte nach unten ins Rohr schieben (mit genügend Wasser).
- Bei 180°C eine Stunde braten.
- Herausnehmen, wenden und die Schwarte einschneiden. Je nach Ofen ca. 20 Minuten bei 230°C knusprig braten.

Dunkel-Biersaftl

Zutaten

Krustenbraten und Saftl

- Bauch im Ganzen (ca. 1 kg)
- Salz, Kümmel und Knoblauch
- Dunkles Bier
- Karotten, Sellerie, Zwiebel (nach Bedarf)
- Senf, Ketchup, Pfefferkörner

Erdäpfelknödel

- Karotten, Sellerie, Pfefferkörner und Zwiebel anbraten.
- Mit Bratenrückstand aufgießen. Mit Salz, Ketchup und Senf würzen und weichkochen.
- Mixen und mit Stärke binden.
- Bier dazu und passieren.

- 600 g Erdäpfel, mehlig, roh geschält
- 300 g Erdäpfel gekocht und heiß gepresst
- 20 g Grieß
- Salz

Zutaten für 4 Portionen

Erdäpfelknödel

- Rohe, geschälte Erdäpfel reiben und im Leinentuch sehr gut auspressen bis eine weiche, glatte und nicht mehr sehr feuchte Masse entstanden ist.
- Gekochte, gepresste Erdäpfel, Salz, Grieß und die am Boden abgesetzte Stärke (ganz trocken) untermengen. Mit nassen Händen Knödel formen und in leicht wallendem Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Sofort servieren!

Profi-Tipp

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Privatbrauerei Zwettl

Weitra Bräu „Das Helle“, 5,1 vol. %. Mit seinem ausgewogenem Malz- und Hopfenaroma bringt Weitra Bräu „Das Helle“ Aromen und Würze des Bierkrustenbratens perfekt zur Entfaltung. Ein rundes Geschmacksensemble mit angenehmem Abgang, welcher dieses Gericht ins beste Licht rückt.