

Ofenfrischer Bierkrustenbraten

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



Bierkrustenbraten

© Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

 Mittel

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

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

Zutaten für 4 Portionen



Gasthof Zum Goldenen Löwen

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

- 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.

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.



Gasthof Zum Goldenen Löwen

Maria Taferl 6
3672 Maria Taferl