



# 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/>