

Kümmelbraten vom Halsgrat mit Dunkelbiersoße

Zutaten

1 kg	Halsgrat ohne Knochen
100 g	Bauchspeck
2	Knoblauchzehen
20 g	Kümmel
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz (oder Schweineschmalz)
1 große	Zwiebel
2-3	Karotten
½ Liter	dunkles Bier
½ Tasse	Wasser
evtl.	Saucenbinder



Zubereitung

Die Knoblauchzehen mit Salz zerdrücken, das Fleisch damit einreiben, ein paar Spritzer Bier darauf verteilen und mit dem Pfeffer würzen. Den Kümmel rund um das Fleisch mit den Fingern fest andrücken. In einem Bräter das Schmalz erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten.

Zwiebeln und Karotten putzen, in grobe Stücke schneiden, zum Fleisch geben und bei kleiner Temperatur etwas mitbraten. Sobald alles etwas Farbe angenommen hat mit ¼ Liter Bier aufgießen und bei ca. 200 Grad eine Stunde im Backrohr garen. Gelegentlich mit etwas Wasser aufgießen. Die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und den Braten mit dem restlichen Bier übergießen. Nach ca. 30 Minuten sollte die Soße dunkel und würzig sein. Falls die Soße zu dünn ist, mit etwas Soßenbinder eindicken.

Zum Kümmelbraten schmeckt am besten ein Semmelknödel mit Sauerkraut oder Blaukraut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.

*Unseren Kunden wünschen wir
ein gesundes und glückliches
Jahr 2018*

