

Unser
Genusstipp
für Sie*

Fleischig

Verantwortungsvoll genießen.



Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Krustenbraten mit Altbiersoße // Für 6 Portionen

1 kg Schweinebraten, Schulter oder Schweinebauch (mit Schwarte), etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel (ganz), 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Karotte, 1 Stück Sellerie, 1 Flasche dunkles Bier

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Zuerst mit einem Tapetenmesser oder einem sehr scharfen Fleischmesser die Schwarte des Schweinebratens raufenförmig bis zur Fettschicht einritzen oder vom Fleischer machen lassen. Das eingeritzte Fleisch wird auf allen Seiten mit den Gewürzen: Salz, Pfeffer, süßem Paprikapulver und Kümmel eingerieben. Anschließend in den Bräter legen, mit der Schwarte nach unten, und in den Backofen schieben. Mit etwas heißem Wasser aufgießen, dass die Schwarte knapp bedeckt ist.

Die Zwiebel grob zerteilen, die Stange Lauch in große Ringe schneiden, die Karotte grob würfeln und den Sellerie in Scheibchen schneiden. Nach 30 min den Braten umdrehen und jetzt regelmäßig den Braten mit dem Bier angießen. Das Gemüse außen herum verteilen und mitbraten lassen. Der Schweinebraten bleibt für ca. 1 ½ Stunden im Ofen. Damit die Kruste schön knusprig wird, die Schwarte ab und zu mit kaltem Wasser bestreichen. Kurz bevor der Braten den Ofen verlässt, wird die Unterhitze ausgeschaltet und die Schwarte wird bei 200 °C Oberhitze knusprig gegrillt. In der Zwischenzeit für die Soße das Gemüse und den Bratensaft aus dem Bräter in eine Pfanne geben, noch ein wenig Bier nachgießen. Alles kräftig einkochen lassen. Nach zehn Minuten wird der sämige Fonds durch ein Sieb gestrichen und nochmal mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker oder Agavendicksaft und Majoran gewürzt.

Den Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit der Soße und Spätzle oder Knödeln servieren. Besonders gut passen auch deftiger Rotkohl, Sauerkraut oder Wirsinggemüse dazu.

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,
die Ihnen schmeckt.*



Besonders artgerechte Haltung.

Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.

Qualität, die man schmeckt.

Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.

Ohne Antibiotika und Gentechnik.

Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.

Transparenz und Kontrolle.

Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.
