

Krusten-Braten aus dem Römertopf

Für 4 Personen

1,2 kg Krusten-Braten	grobes Salz und Pfeffer	2 große Karotten
2 Pastinaken	1 mLauch	2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	250 ml Fleischbrühe	Rosmarin
Petersilie	Liebstöckel	Römertopf
1 Flasche Bier		

Römertopf ca. 15 Minuten in Wasser einweichen. (Nur bei denen aus Ton oder Steingut).
Krustenbraten mit einem Kutter einritzen oder beim Metzger fertig holen. Mit Salz und Pfeffer gut von jeder Seite würzen.

Gemüse schälen und grob zerkleinern. Alle in den Römertopf legen.

Fleischbrühe dazugeben und Fleisch daraufsetzen.

Den Römertopf verschließen und in den KALTEN Backofen stellen. Ofen auf ca. 200 Grad einstellen. Alles ca. 2 Stunden braten. Immer wieder mit etwas Bier übergießen. In der letzten halben Stunde Deckel entfernen und übergrillen.

Braten rausnehmen und Fleischsaft abgießen und binden.

Gemüse auf dem Teller legen, Fleisch in scheiben schneiden. Mit der Soße servieren Dazu passen sehr gut Semmelknödel.

NN am 08. April 2021