

Krustenbraten vom EICHELSCHEIN mit Bier-Lebkuchen-Sauce

Zutaten (für 4 Personen)

- ¾ kg EICHELSCHEIN-Schulter mit Schwarte
- Meersalz und Pfeffer
- Gewürze/Kräuter nach Belieben: Edelsüßes Paprikapulver, Majoran, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Kümmel, Knoblauch
- 1 Karotte (ca. 100 g), gewürfelt
- 100 g Sellerie, gewürfelt
- 1 Petersilienwurzel (ca. 100 g), gewürfelt
- 100 g Lauch, in Ringen geschnitten
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 0,25 l kochende Flüssigkeit (Wasser, Brühe, o.ä)
- 0,25 l Dunkelbier
- Zum Verfeinern: ¼ Soßenlebkuchen (gibt es mittlerweile in jedem größeren Supermarkt)

Zubereitung

- Schwarte rautenförmig einschneiden (ca. 2 cm Abstand)
- Anschließend das Fleisch kräftig mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer an allen Seiten einreiben.
- Den gewürzten Braten mit der Schwarte nach unten und unter Zugabe von ca. 0,1 l Wasser in einen geschlossenen Bräter legen und bei 180 °C im Ofen braten 45 min. braten.
- Anschließend den Deckel entfernen und das Fleisch umdrehen.
- Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebel um das Fleisch verteilen.
- Sobald das Gemüse etwas Farbe angenommen hat (gebräunt ist), die Flüssigkeit zugeben und das Fleisch eine Stunde braten.
- Während der Bratzeit das Fleisch ca. alle 20 min. mit dem Bier begießen.
- Den Soßenlebkuchen in etwas Bier einweichen und 10 min. vor Ende der Bratzeit zum Gemüse geben.
- Nach dem Ende der Bratzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit einer Alufolie abgedeckt ruhen lassen (mind. 10 min.).
- Parallel die Sauce und das Gemüse durch eine Passiermühle passieren oder durch ein Sieb streichen und in einem Topf auffangen.
- Die Sauce aufkochen und auf ca. 0,25 l reduzieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Fleisch gegen die Faser in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden und sofort servieren.