



DUNKELSTEINER SCHWEINSBRATEN MIT KRUSTE

(ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN)

| | | |
|-----|-------|--|
| 1,5 | STEIN | DUNKELSTEINER SCHECKENSCHWEIN (MIT SCHWARZE) |
| 1 | PRISE | SALZ |
| 3 | STK | ZWIEBEL |
| 1 | PRISE | PFEFFER (GEMAHLEN, SCHWARZ) |
| 1/4 | L | FLEISCHBRÜHE |
| 1/2 | STEIN | GROßER LAUCH |
| 1/4 | L | BIER (BERNINGER BRÄU) |
| 4 | STK | MÖHREN |
| 2 | EL | ÖL |
| 1 | PRISE | MAJORAN |
| 1 | TL | PFEFFERKÖRNER (SCHWARZ) |
| 4 | STK | KNOBLAUCHZEHEN |
| 1 | PRISE | METHUMIAN |
| 1 | TL | RAHJESMARIN (GEHACKT) |

1. FÜR DEN **DUNKELSTEINER SCHWEINSBRATEN** ZUERST DEN BACKOFEN ORDENTLICH VORHEIZEN. DIE SCHWARZE MIT EINEM MESSER KREUZWEISE EINRITZEN. DABEI ABER NICHT DAS MUSKELFLEISCH VERLETZEN!
2. NUN DEN GESCHÄLTEN KNOBLAUCH MIT UNGEFÄHR 1/2 TL SALZ, MAJORAN, DEN PFEFFERKÖRNERN, DEM THYMIAN IN EINEM MÖRSE FEIN ZERSTOßEN.
3. JETZT DEN RAHJESMARIN SOWIE DAS ÖL ROSMARIN UNTERMISCHEN. DAS FLEISCH IST RUNDHERUM MIT DER GEWÜRZMISCHUNG EINZUREIBEN!
4. NUN EINEN GROSSEN BRÄTER FINGERDICK MIT KOCHEND HEIßEM GESALZENEM WASSER FÜLLEN.
5. DEN BRATEN MIT DER SCHWARZE ZUERST NACH UNTEN REINLEGEN, DEN BRÄTER IN DEN BACKOFEN STELLEN. EINE KURZE WEILE MINUTEN GAREN, DANN DAS SCHWEINEFLEISCH WENDEN UND MIT DER SCHWARZE NACH OBEN WEITER GAREN.
6. ALS NÄCHSTEN SCHRITT NUN DIE MÖHREN IN KLEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND IN DEN BRÄTER GEBEN, DAS FLEISCH MIT BERNINGER BIER BEGIEßEN.
7. FAST EINE STUNDE SCHMOREN. DIE SCHWARZE AB UND AN MIT DEM BRATENSAFT ÜBERGIESSEN.
8. NUN DEN GROSSEN LAUCH PUTZEN UND DER LÄNGE NACH VIERTELN, WASCHEN UND IN ETWA 5 HALBFINGER LANGE STÜCKE SCHNEIDEN.
9. IM BACKOFEN DIE HITZE ETWAS REDUZIEREN, DEN UND DIE DIE IN HÄLFTEN GESCHNITTENEN, GESCHÄLTEN ZWIEBELN UM DAS FLEISCH HERUM VERTEILEN UND DABEI ETWAS BRÜHE ANGIESSEN.
10. DANN DEN BRÄTER WEITER OBEN IN DEN BACKOFEN SCHIEBEN UND DAS FLEISCH NOCHMALS ETWA FAST EINE STUNDE LANG SCHMOREN, IMMER WIEDER ERNEUT MIT BRATENSAFT BEGIESSEN. BIER ZUSÄTZLICH GIESSEN!
11. NACH DIESER ZEIT DEN SCHWEINSBRATEN HERAUSNEHMEN UND IM AUSGESCHALTETEN BACKOFEN WARM HALTEN.
12. ZUM ABSCHLUSS DEN BRATENSAFT IM BRÄTER MIT DEM GEMÜSE MIT EINEM STAMPFER VERMENGEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.