



## Ihr Rezept: Eifeler Schmorbraten



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	80 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

### Zutatenliste

#### Allgemein

Schweinebraten (z. B. magerer Nacken)	1 kg
Braunbier (bernsteinfarbenes, leicht malzaromatisches Bier)	1/2 l
Zwiebeln	5 Stk.
Weinessig	5 EL
Honig	5 EL
Lorbeerblatt	1 Stk.
Pimentkörner	1/2 TL
Salz	

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf dem Boden eines Schmortopfes mit dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern verteilen. Anschließend den Schweinebraten (z. B. magerer Nacken) mit Salz einreiben und auf das Zwiebelbett legen. Das Braunbier mit dem Weinessig und dem Honig verrühren und in den Topf gießen. Den Topf fest zudecken und den Braten bei 200 °C etwa 65 Minuten schmoren lassen. Die Sauce abseihen und nach Belieben leicht binden. Dazu Gemüse &ndash; z. B. gedünsteten Wirsing &ndash; und Kartoffeln reichen.