



Ihr Rezept: Fränkischer Krustenbraten in Thymianhonig



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.



Zutatenliste

Allgemein

gepökelter Krustenbraten	1 kg
Rapsöl	3 EL
Suppengemüse	3 Bund
Zwiebeln (ca. 160 g)	2
Tomatenmark	3 EL
Mehl	3 EL
Malzbier	1/2 l
Fleisch- oder Gemüsebrühe	1/2 l
Wacholderbeeren	4
Pfefferkörner	8
Lorbeerblätter	3
Honig	4 EL
Thymian	4 Zweig(e)
Obstler	2 cl
Salz, Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Vorbereitung:

Die Haut des Krustenbratens mit dem Messer als Caro einschneiden und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Suppengemüse waschen, grob zerteilen, Zwiebeln vierteln.

Honig mit gerebelten Thymian und Obstler verrühren.

Zubereitung:

Öl erhitzen, Krustenbraten ringsum anbraten und herausnehmen. Suppengemüse und Zwiebeln zugeben und anrösten.

Tomatenmark und Mehl zugeben, angehen lassen und mit Malzbier und Brühe aufgießen, kurz köcheln. Dann die

Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben.

Den Braten einsetzen und im Backofen zugedeckt bei 180°C ca. 60-70 Minuten braten.

Den Braten mit der Honigmischung oben einstreichen und offen ca. 10 Minuten überkrusten.

Den Braten herausnehmen, die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Krustenbraten in Scheiben aufschneiden und mit Kartoffel- und Krautsalat servieren.