



#4 SCHWEINE RÜCKEN MIT UR-KROSTITZER BIER-JUS

Wenn es festlich wird, passt unser Dezember-Rezept garantiert: Ein köstlicher Braten vom Iberico-Schwein, verfeinert mit Ur-Krostitzer, dazu Rosmarinkartoffeln. Unkompliziert zubereitet sorgt das Gericht auf jeder Tafel für Appetit. So lässt es sich feiern und genießen. Zum Wohl!

SCHWEINERÜCKEN MIT UR-KROSTITZER BIER-JUS

1 kg Iberico-Rücken
1 TL Kümmel
1 TL Majoran
100 g Sellerie
100 g Karotte
80 g Lauch
80 g Zwiebel
25 g Tomatenmark
330 ml Ur-Krostitzer Pils
Salz, Pfeffer

1 kg Drillinge
Rosmarin, Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung Schweinerücken

Die Fettseite des Iberico-Rückens mit einem Messer kreuzweise leicht einritzen und leicht salzen. Die andere Seite mit Majoran, Kümmel, und etwas Salz einreiben.

Das Gemüse grob würfeln und in einem Bräter scharf anbraten. Wenn es gut angeröstet ist, Tomatenmark unterrühren und einige Minuten mitrösten.

Den Schweinerücken auf das Gemüse in den Bräter legen und mit dem Ur-Krostitzer Bier ablöschen. Im Ofen bei 180 Grad für ca. 30 min saftig garen.

Für die Soße das Gemüse mit dem Fleisch-Saft in einen Topf passieren und auf bei geringer Hitze auf die gewünschte Dicke reduzieren.

Zubereitung Rosmarinkartoffeln

Die Drillinge waschen, vierteln und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Rosmarin für 35 - 40 Minuten im Ofen garen.

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER


LUKULLUST
ERLEBNIS KOCHEN

WAHRE HELDEN HABEN GESCHMACK.

www.ur-krostitzer.de