



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Krustenbraten mit Sojasauce aus dem Römertopf

- 1,2 kg Schweinerücken mit Schwarte
- 1 Packung Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Grillgewürz nach Geschmack
- 500 ml Bier
- reduzierte Bratensoße
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Teriyaki
- 2 EL Dijonsenf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kümmel
- grobes Salz



**Krustenbraten mit Sojasauce aus dem Römertopf**  
Video bei YouTube



**mychannel2016HD**  
Website

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern.

Das Suppen putzen und klein schneiden. Die geschälten Zwiebeln vierteln. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Schwarte einschneiden, nicht ins Fleisch schneiden. Alle Seiten, außer der Schwarte, gut pfeffern, salzen und mit dem Grillgewürz würzen. Dann mit Senf großzügig einreiben und ein wenig Kümmel darüber streuen. Die Schwarte gut mit grobem Salz und Kümmel einreiben. Etwas von dem Gemüse in den Römertopf geben, darauf das Fleisch mit der Schwarte nach oben, setzen und die reduzierte Bratensoße an den Rand geben. Das restliche Gemüse drumherum verteilen und das Bier und die Sojasaucen angießen. Deckel drauf und in den kalten Backofen stellen. Nun bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene für 90 Minuten garen. Danach den Deckel abnehmen und den Backofen auf 230 °C Umluft schalten. Für ca. 15 Minuten. Braten herausnehmen, die Soße einmal durchrühren. Die Soße evtl. in einen Topf umfüllen pürieren mit dem Stabmixer und abschmecken. Dazu passen sehr gut Kartoffelklöße und Rotkohl.



**Kartoffelklöße selber machen wie bei Oma**  
Video bei YouTube