



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Spanferkel Rollbraten im Römertopf

ca. 1500 Gramm Spanferkel Rollbraten
1 große Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Senf
Pfeffer und Salz aus der Mühle
2 TL Fleischbrühe
1 TL Rosmarin
2 TL Thymian
1 Bund Suppengrün
300 ml dunkles Bier
125 ml Wasser
evtl. 1 TL Soßenbinder, dunkel



***Spanferkel Rollbraten Im Römertopf
Video bei YouTube***



***mychannel2016HD
Website***

Den Römertopf vorher gut wässern. Die Zwiebel und den Knoblauch und das Suppengrün klein schneiden.

Das Wasser in den Römertopf geben und die Fleischbrühe, Rosmarin und Thymian dazugeben. Den Rollbraten mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rollbraten in den Römertopf legen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Suppengrün um den Rollbraten verteilen. Zum Schluss das dunkle Bier dazugeben.

Den Römertopf in den nicht vorgeheizten Backofen stellen. Den Rollbraten nun bei 200 Grad (Ober - Unterhitze) ca. 2,5 - 3 Stunden garen lassen. Die letzten 30 Min. den Deckel entfernen. Als Beilage passt sehr gut Spätzle und Rotkohl.