



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Krustenbraten im Bratschlauch

1.800g Schweinebraten mit Kruste
2-3 Zwiebeln
20 Cocktailtomaten
1 Paprikaschote
2-5 Knoblauchzehen
200 ml Malzbier
1 ½ EL Honig oder Rübensirup
1 ½ EL Rohrzucker
2 ½ EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Thymian und Oregano
optional: 1 TL Pul Biber



**Krustenbraten im Bratschlauch
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Schweinebraten mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Danach gut salzen und pfeffern. Eine Marinade aus den Zutaten: Malzbier, Honig, Rohrzucker, Olivenöl, Thymian, Oregano evtl. Pul Biber herstellen, gut verrühren, so dass sich der Rohrzucker und der Rübensirup bzw. Honig auflöst. Die Marinade auf den Braten streichen. Den Braten in einen Bratschlauch geben (Anleitung des Herstellers beachten) und die Zwiebelwürfel, Cocktailtomaten, Paprikaschote und gewürfelten Knoblauch darum herum verteilen. Den Bratschlauch verschließen. Bei 175 °C Umluft ca. 1 1/2 Stunden braten. Den Braten aus dem Bratschlauch heraus nehmen und wieder in den Ofen stellen. Die Temperatur evtl. vorsichtig höher drehen, damit der Braten knusprig wird. Den Inhalt des Bratschlauchs in ein Topf geben, aufkochen lassen und die Soße abschmecken. Den Krustenbraten mit der Soße, Knödeln, Kartoffeln oder Nudeln servieren evtl. noch ein Gurkensalat oder Rotkohl usw. dazu reichen. .