



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Schweinebraten in Weizenbiersoße im Römertopf

1 kg	Schweinenacken
1 Flasche	Weizenbier (Hefeweizen)
1	Bund Frühlingszwiebeln
2	Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Senf
1 EL	Majoran
½	Liter Brühe
1 TL Paprika edelsüß + 1 TL geräucherter Paprika	
Salz und Pfeffer	



**Schweinebraten in Weizenbiersoße im Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Römertopf ca. 1 Std. wässern. Das Fleisch in eine Schüssel legen und mit einer halben Flasche Bier begießen, mindestens 2 Stunden ziehen lassen, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das durchgezogene Fleisch mit dem Majoran, Paprika edelsüß + geräucherter Paprika, Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und mit dem Senf einreiben. In den Römertopf legen und zugedeckt in den kalten Backofen stellen. Auf ca. 220°C einstellen und nach ca. 30 Minuten die Brühe aufgießen. Weitere 1,5 Stunden garen lassen. Die Soße aus dem Römertopf in einen normalen Topf gießen, aufkochen lassen und mit etwas Bier, Senf, Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.