



Schweinerollbraten

Zutaten:

1,5 kg Schweinerollbraten vom Metzger

Salz, Pfeffer

1 Bund Suppengemüse

300 ml Dunkelbier

500 ml Wasser

1 1/2 TL Würzpaste oder Brühpulver

1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Den Rollbraten gut mit Pfeffer und Salz würzen. Suppengemüse waschen, putzen, in Stücke schneiden und in den Ofenmeister legen.

Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Soße das Bier, Wasser, Würzpaste oder Brühpulver und Tomatenmark in der Nixe gut verrühren und ebenfalls alles in den Ofenmeister gießen.

Das Fleisch auf das Gemüse legen.

Den geschlossenen Ofenmeister nun in den Ofen auf die unterste Schiene stellen und 2 Stunden braten.

Das Fleisch herausnehmen, die Soße in den Mixtopf gießen und 10 Sek/St. 10 pürieren. Das Fleisch wieder in den Ofenmeister legen und ohne Soße und ohne Deckel nochmal für 30 Minuten bei 230 Grad in den Ofen stellen bis es eine richtig knusprige Schwarte hat. Fleisch in Scheiben schneiden. Die Soße nochmal erwärmen und zum Fleisch servieren.

Wir lieben dazu Knödel.