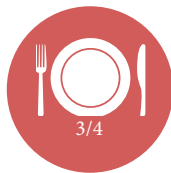




MUTZBRATEN TOPF



ZUTATEN:

1 kg	Schweinenacken
5	kleine Kartoffeln
300 ml	Schwarzbier
200 ml	Bratenfond
1	Packg. Wurzelgemüse
1	Zwiebel
etwas	Petersilie
200 g	Sauerkraut
1 TL	Tomatenmark
etwas	Öl
etwas	Salz und Pfeffer
3 TL	Majoran

ZUBEREITUNG:

Das Wurzelgemüse und die Zwiebel wird klein geschnitten. Die Petersilie wird gehackt und den Schweinenacken schneidest Du in mundgerechte Stücke, allerdings nicht zu klein.

Die Schweinenackenzwürfel werden nun portionsweise mit etwas Öl und viel Hitze im Dutch Oven richtig kross angebraten. Danach schwitzt Du das Gemüse im Bratenfett, würzt dies mit den Gewürzen und dem Tomatenmark.

Nun kommen alle restlichen Zutaten mit hinein und abgedeckt bei geringer bis mittlerer Hitze heißt es nun 60 Minuten warten. Danach sollte das Fleisch sehr zart und die kleinen Kartoffeln weich gekocht sein.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

