

## **Krustenbraten in Altbiersauce**

1800g Krustenbraten mit Schwarte  
Salz, Pfeffer  
etwas Öl zum Anbraten  
150ml Altbier  
30ml Wasser

### **Für die Sauce:**

2 Zwiebeln (ca. 60g)  
2 Karotten  
½ Sellerie  
1 Knoblauchzehe  
100ml Altbier  
3 EL Tomatenmark  
1 EL Senf

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Krustenbraten im Kreuzschnitt an der Schwarte ca. 1 ½ cm tief einschneiden. Vorsicht, nicht zu tief einschneiden, da sonst das Fleisch zu viel Saft verliert. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwarte nach unten kräftig anbraten. Dann mit 150ml Altbier und dem Wasser ablöschen. Den Braten nunmehr mit der Kruste nach oben für ca. 1 Stunde in die Röhre schieben bis die Kruste leicht braun ist.

Inzwischen die Zwiebeln grob würfeln, aber nicht schälen, Karotten und Sellerie ebenfalls grob würfeln und die Knoblauchzehe in der Mitte teilen. Das Röstgemüse mit dem Knoblauch zugeben und etwas mitrösten lassen.

Anschließend Senf und Tomatenmark hinzufügen und mit dem restlichen Bier ablöschen. Den Braten eine weitere Stunde in die Röhre stellen und fertig braten.

Den Fond abpassieren und je nach Bedarf etwas andicken. Als Beilage eignen sich Kartoffelknödel oder Spätzle und Salate der Saison.