LiVar Krustenbraten

Personen: 6 | Autor: OTTO GOURMET | Kategorie: Schwein | Schwierigkeit: mittel | Zeit: 210 Minuten

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0

Zutaten

- 1 Livar Krustenbraten,ca. 2 kg, Art. 288
- 0,75 l dunkles Bier
- 3 Schalotten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat
- 6 Pfefferkörner
- Salz
- Etwas Wasser zum Angießen

Zubereitung

- Den Grill oder Backofen auf 150 °C vorheizen.
- Den Krustenbraten - nach Belieben - von der Schwarte befreien, (anschließend) fein einschneiden und rundum mit Salz würzen.
- Schalotten in Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Bräter oder eine Auflaufform geben.
- Das Fleisch mit dazu / darauf legen.
- 3 Stunden in den Grill / Backofen stellen und zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.
- Hat der Krustenbraten eine Kerntemperatur von 58°C, kann er vom Grill / aus dem Ofen genommen werden.
- Noch etwas ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte im Braten verteilen können.
- Aufschneiden und mit etwas Salz nachwürzen.

Guten Appetit!

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0