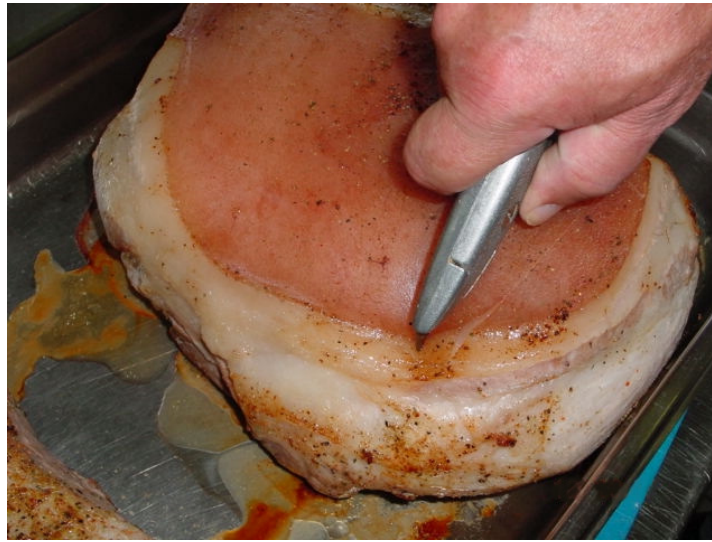


Der Paulanergarten – Arbeitsblätter für die Küche

Produktion: Krustenschweinsbraten



| Menge | Einheit | Artikel |
|-------|---------|---|
| 5 | kg | Schweinsbraten (Halsgrat mit Haut/Schwarte) |
| 3 | EL | Schweinsbraten-Würzmischung |
| 1/2 | Liter | Paulaner Dunkel |

Zubereitung

- Schweinehalsgrat mit Haut mit Schweinsbraten-Würzmischung einreiben, ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Im Kombidämpfer ca. 30 Minuten auf der Seite mit der Schwarte liegend bei 180°C braten.
- nun Schwarte mit scharfen Messer einschneiden
- dann ca. 150 Minuten bei 180°C braten, dabei mehrmals mit Paulaner Dunkelbier und Bratenfond übergießen,
- anschließend ca. 10 Minuten ruhen lassen
- Bevorratung bei 75°C