

Senf-Krustenbraten mit Alt-Bier-Sauce

1,5 kg Schweinekeule	mit eingeschnittener Schwarte mit
2 TL Salz	und
½ TL Pfeffer	einreiben.
1/3 l Altbier	in die Fettpfanne des Backofens geben, den Braten mit der
	Schwarte nach unten darauf legen und 60 Min. bei 200 C
	backen. Nach 1 Stunde den Braten wenden und ihn mit
einer Prise Nelkenpulver	bestäuben. Dann nochmals 1 Stunde braten, ab und zu mit
	Bratensaft übergießen.
2 cl Whisky	mit
1 EL „Der Spezielle“	
süß-scharfem Senf	verrühren und die Kruste damit einstreichen. Weitere 15 Min.
	im Ofen backen. Die Soße mit
¼ l Altbier	aufgießen,
1 EL Biersenf	hinzugeben und anschließend binden.

Dazu serviert man grünen Salat und Salzkartoffeln. Der Braten schmeckt auch kalt sehr gut.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.
Kapellenmoorstr. 3
49779 Niederlangen
Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94
info@terhorst-senf.de