



BIERBRATL MIT KARTOFFELKNÖDEL

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 800 g Schweinebauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Karotte
- 1/2 Weißbier
- Salz
- Pfeffer
- ganzer Kümmel
- Majoran
- Knoblauch

Top mit 1 cm Wasser befüllen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und die Schwarte mit einem Messer einritzen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch würzen. In einem Bräter den Schweinebauch nun ca. 75 Minuten bei 180 Grad braten. Dabei immer wieder mit Wasser angießen.

Zwiebeln und Karotten in kleine Würfel schneiden und während des Bratens hinzugeben. Wenn der Braten gar ist und die Schwarte schön knusprig ist, das Fleisch herausnehmen, die Soße in einen Topf geben und bei Bedarf mit Stärke leicht binden. Die Soße mit etwas Weißbier abschmecken.

Tipp
Als Beilage eignen sich
Semmel- oder Kartoffelknödel,
Kartoffelsalat und
Krautsalat.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

