

Rezept für 8 Portionen

Zeit ca.: 3 Std.

Herzhaftes Haderner Schweinsbratentöpfchen mit Blätterteig überbacken

*Kochtipps & Tricks sind mit einem *gekennzeichnet*

Zutaten:

1kg Schweinebraten
5 Zwiebeln
6 Gelbe Rüben
1/5 Sellerie
4 Knoblauchzehen
1 EL Honig
1 TL Rosmarin
3 EL Tomatenmark
100g Bergblumenkäse
0,5l Haderner Helles
2 EL Ghee
2 TL Senf
1 Ei
320g Blätterteig

Zubereitung:

- 1.) Zunächst das Gemüse (nicht die Pilze) in grobe Stücke schneiden und in einem großen Bräter mit Ghee kurz scharf anbraten. Dann das Gemüse herausnehmen und bei Seite stellen.
- 2.) In der Zwischenzeit den Schweinebraten auf der Fettseite einritzen mit etwas Salz, Rosmarin, Honig und Senf einreiben, dann in dem Bräter von allen Seiten kurz scharf anbraten. Jetzt den Schweinebraten wieder herausnehmen und das Gemüse dann den Braten darauf geben.
- 3.) Herd abschalten und mit Haderner Helles ablöschen, dann den Topfdeckel darüber. Alles in den Backofen für 3 Std. bei 130C Umluft geben.
- 4.) Zum Schluss den Braten herausnehmen und das Gemüse mit Tomatenmark vermengen. Den Braten in mundgerechte Stücke schneiden, Käse darüber reiben und wieder in den Bräter geben.
- 5.) Blätterteig auf dem Bräter verteilen, mit Ei einpinseln und für 5 - 10 Min. bei 180C goldbraun überbacken, danach servieren und langsam genießen.

Dazu empfehlen wir:

- Haderner Helles oder Alkoholfrei

Kochtipps & Tricks:

- Das Gemüse sollte im Bier schwimmen, der Braten nur maximal bis zur Hälfte und die Fettseite vom Schweinebraten sollte oben sein. Wichtig ist immer wieder das Fett mit etwas Biersud einzupinseln.

