

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:53:09 CEST

Beschreibung

Zutaten

2-3 kg Rinderbraten, 100g Speck, Salz, Pfeffer, Senf, 0,5 l Landbier,
1 Petersilienwurzel, 1 Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 1 Karotte, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Rinderbraten salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Einen gewässerten Tontopf mit der Hälfte Speck auslegen, Fleisch dazugeben und mit dem restlichen Speck das Fleisch zudecken. Form schließen und bei 250 Grad braten. Nach 45 Minuten mit der Hälfte Bier begießen. Nach 2 Std. bei 200 Grad das restliche Bier dazugießen. Das geschnittene Gemüse dazu.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	