



VON: FRANZ-JOSEF STIEWE

ZUTATEN:

- KRUSTENBRATEN NACH GRÖSSE DES DUTCH OVENS
- 2 ZWIEBELN
- 1/2 BIS 1 BRÜHWÜRFEL
- 2 MÖHREN
- 1 PAPRIKA
- 1 TOMATE
- 1 FLASCHE DUNKLES BIER (Z.B. KÖSTRITZER)
- 1 FLASCHE BBQ SAUCE NACH GESCHMACK

WIE DER BRATEN VORHER UND VOR ALLEM NACHHER AUSSIEHT SEHT IHR AUF SEITE 2.

GUTEN APPETIT!

DEN KRUSTENBRATEN IN EINER PFANNE VON ALLEN SEITEN AUSSER DER SPECKSCHWARTE SCHARF ANBRATEN.

DAS GEMÜSE IN DER PFANNE ANRÖSTEN, MIT BIER UND SAUCE ABLÖSCHEN UND DEN BRÜHWÜRFEL DAZUGEBEN.

IN DIE KERBEN DER SCHWARTE VIEL SALZ EINREIBEN. DEN GANZEN BRATEN SALZEN, PFEFFERN UND MIT HÄHNCHENGEWÜRZ WÜRZEN.

DAS GEMÜSE MIT DEM FOND IN DEN DUTCH OVEN GEBEN, DEN BRATEN OBEN AUFLEGEN (DIE SPECKSEITE NACH OBEN).

15 KOHLEN OBEN, 9 KOHLEN UNTER DEN DUTCH OVEN LEGEN. NACH CA. EINER STUNDE SIND DIE KOHLEN DURCHGEGLÜHT, DANN DAS GLEICHE NOCH EINMAL MIT 15 KOHLEN OBEN UND UNTEN. DER BRATEN BRAUCHT GUTE 2,5 STUNDEN. DANACH CA. EINE HALBE STUNDE ALLE KOHLEN AUFLEGEN, DAMIT DIE KRUSTE KNUSPRIG WIRD. DIE SCHWARTE IST GUT, WENN SIE BLASEN WIRFT.

DEN BRATEN HERAUSNEHMEN, AUFSCHNEIDEN, DIE SAUCE MIT DEM PÜRIERSTAB PÜRIEREN. DAZU SCHMECKT KRAUTSALAT UND BRÖTCHEN UND NATÜRLICH EINE GUTE FLASCHE BIER!

