

Gebratenes Schäuferle an Dunkelbiersoße (für 4 Personen)

4 Schäuferle

2 mittelgroße Zwiebeln

100 g Möhren

100 g Lauch

100 g Sellerie

0,4 L dunkles Bier

0,25 L Bratensoße

Gewürze, 20 g Speisestärke



Die Zwiebeln, die Karotten und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch waschen und ebenfalls grob würfeln. Alles zusammen in eine Bratreine geben. Die Schäuferle an der Hautseite anritzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen, dann mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse stellen. Mit wenig Wasser angießen, dann die Schäuferle in ein auf 160 Grad Umluft vorgeheiztes Backrohr stellen. Je nach Stärke der Schäuferle 70 – 90 Minuten garen. Danach 20 Minuten bei 200 Grad weiter garen. Ab und zu mit dunklem Bier übergießen. Anschließend die Schäuferle auf einen Gitterrost stellen und bei 220 Grad 5 Minuten überkrusten. Den Bratensatz in einen Topf passieren, die Bratensoße dazu geben und aufkochen. Eventuell mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke leicht abbinden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Das Rezept der Bratensoße ist beim Rezept „**Der Sonntagsbraten vom Donau Ries Schwein**“. aufgeführt

Als Beilagen eignen sich am besten Kartoffelknödel. Es wird empfohlen, die Schäuferle in der Metzgerei vorbestellen.



