



Schweinsnuss in Biersauce

Du brauchst:

- ✓ 170 g Schweinsnuss
- ✓ Etwas Öl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Paprikapulver und eine Gewürznelke
- ✓ 50 g Wurzelwerk und ½ Zwiebel
- ✓ 100 ml Bier
- ✓ 60 ml Suppe
- ✓ 1-2 TL Maizena

Tipps und Tricks:



Anstelle der Nidei kannst du zum Beispiel auch Kartoffelspalten mitbraten.

(Je größer dein Fleischstück desto saftiger wird es werden)

Zeitaufwand: 1 Stunde

Kosten: € 2,60

Zubereitung:

Schneide das Wurzelwerk und die Zwiebel in grobe Stücke und gib sie in eine Bratenform. Bestreiche das Fleisch mit Öl und den Gewürzen. Spicke es mit der Nelke und brate es bei 200° Grad Heißluft für 15 Minuten im Rohr an. Gieße mit Suppe und Bier auf. Stelle die Temperatur auf 160° Grad zurück und gare es für weitere 20-30 Minuten. Gieße den Bratensaft am Ende der Garzeit ab und binde ihn mit Maizena und würze ihn.