

Senf-Krustenbraten mit Alt-Bier-Sauce

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

1,5 kg Schweinekeule
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
1/3 l Altbier

mit eingeschnittener Schwarte mit
und
einreiben.

in die Fettpfanne des Backofens geben, den Braten mit
der Schwarte nach unten darauf legen und 60 Min. bei
200 C backen. Nach 1 Stunde den Braten wenden und
ihn mit

einer Prise Nelkenpulver
mit Bratensaft übergießen.

bestäuben. Dann nochmals 1 Stunde braten, ab und zu

2 cl Whisky mit
1 EL "Der Spezielle"
süß-scharfem Senf

verrühren und die Kruste damit einstreichen. Weitere 15
Min. im Ofen backen. Die Soße mit
aufgießen,
hinzugeben und anschließend binden.

¼ l Altbier
1 EL Biersenf

Dazu serviert man grünen Salat und Salzkartoffeln. Der Braten schmeckt auch kalt sehr gut.