

Schweinebraten Dunkelbiersoße

in

Fränkischer Schweinebraten in würziger Biersoße!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 5 – 6 Personen

etwa 1,5 kg Schweinebraten

Kümmel

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

1 große Karotte

1 kleines Stück Sellerie

1 Flasche (0,5 L) glutenfreies Bier

$\frac{1}{2}$ L Fleischbrühe

1. Das Fleisch mit Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter legen.
2. Das Gemüse putzen, in Stücke schneiden und um das Fleisch geben.
3. Die Fleischbrühe erhitzen und in den Bräter gießen. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 1,5 Stunden garen.
4. Anschließend den Braten mit Bier übergießen, wieder zudecken und weitere 1,5 Stunden garen.

5. Den fertigen Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden.
Die Soße durchseihen und in eine Sauciere füllen.

Beilage: [glutenfreier Semmelknödel](#) oder [Böhmisches Hefe-Semmelknödel](#)