

Fleischgerichte mit Honig



FREUNDE DES
FACHZENTRUMS BIENEN
VEITSHÖCHHEIM E.V.

Fränkischer Bierbraten

Der Fränkische Bierbraten wird gerne mit Sauerkraut und Klößen serviert, auf jeden Fall gehört aber ein Glas Bier dazu!

Zutaten: 1 kg Schweinehals, 2 EL Schmalz, 2 Zwiebeln, 1 - 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 2 Zehen Knoblauch, $\frac{1}{2}$ l dunkles Bier, $\frac{1}{8}$ l Wasser, ein Stück dunkle Brotrinde, $\frac{1}{2}$ TL Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas Suppenwürze, 2 - 2 $\frac{1}{2}$ TL Waldhonig.

Zubereitung: Schweinebraten im heißen Fett rundherum anbraten. Zwiebeln in Stücke, Karotten in Scheiben dazugeben, ebenso den Knoblauch in Scheiben schneiden und das Gemüse mit anbraten. Mit Bier und Wasser aufgießen, die Brotrinde dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken. Das Fleisch im geschlossenen Topf garen; falls viel Flüssigkeit verdampft, Wasser nachgießen. Das Fleisch herausnehmen, aufschneiden und warmstellen. Die Soße durchpassieren und mit Honig abschmecken.

(Friedgard Schaper)

