

Svens eingelegte Rostbrätel

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Zutaten:

Rostbrätel
Senf
Zwiebeln
1 Flasche Bier



Zubereitung:

Rostbrätel (Schweinkamm mit oder ohne Knochen) salzen und pfeffern. Anschließend mit Born Knoblauchsenf (rosa Deckel) einstreichen und in einem verschließbaren Gefäß schichtweise stapeln. Eine Schicht Rostbrätel, eine Schicht Zwiebelringe usw. Anschließend alles mit einem Bier auffüllen. Deckel drauf, und für 24 (besser 48) Stunden in den Kühlschrank. Mindestens 3 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend auf den Holzkohlerost braten. Durch das Einlegen im Bier werden die Rostbrätel butterweich. Die Zwiebelringe sollten auch gleich mit auf dem Rost.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

