



## Krustenbraten aus dem Slowcooker - 8 Personen, 8 Stunden

### 1

Gemüse in dickere Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer mischen.

Den Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben und auf das Gemüse legen. Bier angießen und etwas Instant-Brühpulver dazu geben. Ca. 7,5 Stunden auf low garen.

### 2

Danach das Fleisch herausnehmen und 10-15 Minuten unter den Grill geben (Schwarte oben), damit die Schwarte verkrustet.

### 3

In der Zwischenzeit das Gemüse herausnehmen (die Karotten sind durchaus noch essbar!), die Sauce durch ein Sieb gießen und in den auf ‚High‘ gestellten Crocky zurückgeben. Kartoffelstärke einrühren um die Sauce etwas anzudicken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

## ZUTATEN

- 1 Wammerl mit Schwarte, ca. 1,5-2 kg
- 3 groß. Möhren
- 1 groß. Lauchstange (nur das Grüne)
- 1 Stück Pastinake
- Einige Petersilienstängel
- 2 mittl. Zwiebeln
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprika, edelsüß
- 1 geh. TL Instantgemüsebrühe
- 0,3 Ltr. Bier
- **FÜR DIE SAUCE**
- Etwas Kartoffelstärke

---

REZEPT - KARTOFFELSALAT "VADDA SAILER"