



ALT-BERLINER WIRTSHAUSPFANNE MIT BIERSAUCE

Zutaten:

1kg Nackenbraten
 400g durchwachsender Räucherspeck
 10 Zwiebeln
 4 EL Dijonsenf
 4 EL [Campagnarde](#) (Gewürzmischung von Gourmet Flamand)
 2kg festkochende Kartoffeln
 1l Malzbier
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Schweineschmalz
 Pfeffer, Salz, Rosenpaprika zum Abschmecken

Zubereitung:

Am Vortag der Zubereitung den Nackenbraten zunächst mit 3 EL Campagnarde einreiben und dann mit 3 EL Dijonsenf bestreichen. In Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Braten für ca. 2 Stunden bei 180°C Ober-/Unterhitze auf dem Rost im Backofen garen. Dazu 4 Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, auf der Fettpfanne verteilen und mit 0,25l Malzbier übergießen. Während der zweistündigen Garzeit immer wieder mit Malzbier übergießen, bis der erste ½ Liter Malzbier verbraucht ist. Nach Ende der Garzeit noch einmal für etwa 1 Stunde bei ca. 120°C weiterziehen lassen. Den Braten herausnehmen und abkühlen lassen. Die Flüssigkeit in der Fettpfanne beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, danach die Schale abpellen und die Kartoffeln grob würfeln. Den Räucherspeck klein würfeln und in der Pfanne auslassen und knusprig braten. 1/3 vom Speck beiseite stellen. Jetzt die restlichen Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Auch den Nackenbraten in nicht zu große Würfel schneiden und mit dem restlichen Campagnarde würzen. Zunächst Fleisch, Zwiebeln und Speck in Butterschmalz goldbraun braten, dann am besten in eine große Auflaufform geben. Jetzt die Kartoffeln im Schweineschmalz goldbraun braten und dann ebenfalls in die Auflaufform geben und mit dem Rest vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alufolie darüber geben und das Gericht bei ca. 120°C im Backofen warm halten, während noch die Biersauce zubereitet wird. Dazu den Bratensud aus der Fettpfanne zusammen mit dem restlichen Malzbier aufkochen und den Dijonsenf dazugeben. Alles mit dem Pürierstab bearbeiten, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Die restlichen Speckwürfel dazu geben und alles noch bei mäßiger Hitze etwas reduzieren lassen. Falls die Sauce zu flüssig ist, einfach mit etwas Speisestärke anbinden. Nur noch mit Pfeffer, Salz und für die Schärfe mit Rosenpaprika abschmecken – guten Appetit! Das Gericht schmeckt übrigens auch aufgewärmt am nächsten Tag!