

## **Krustenbraten im kleinen Zaubermeister „Lily“ gebacken**

### **Zutaten:**

1 kg Krustenbraten mit Schwarte (ich hatte gepöckeltes Fleisch)  
2 Möhren  
2 Lauchstangen, in Ringe geschnitten  
1 Stk Sellerie, klein gewürfelt  
250 g Gemüsebrühe  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 250 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Braten rundherum pfeffern.

Wenn ihr ein ungepöckeltes Fleischstück nehmt, bitte auch salzen.

Dann das Gemüse auf den Zaubermeisterboden verteilen. Die Brühe dazu geben und den Braten oben drauf legen.

Dann mit dem Deckel verschließen und für 60 Min aufs untere Rost garen.

Danach die Temperatur für weitere 30 min auf 220 Grad herabsetzen.

Bei mir war die Schwarte schön knusprig und das Fleisch war super zart und saftig.

Dann habe ich die Brühe mit dem Gemüse im Mixer der Cooking Chef Gourmet püriert.

Ihr könnt auch alles in den Thermomix geben und 10 Sek / Stufe 10 pürieren oder einfach mit dem Pürierstab direkt im Zaubermeister.

So hatte ich direkt eine fantastische Soße zum Fleisch.

Viel Spaß beim nachkochen wünscht Euch Judith ☺