

# Braumeisterschmortopf



1 Fleisch trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Landjäger in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Porree putzen, waschen und in Stücke schneiden. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Wurst zufügen und kurz mit braten. Alles herausnehmen.

2 Zwiebeln und Porree im heißen Bratfett anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Fleisch samt Wurst wieder zufügen. Alles mit Bier, Kirschtomaten samt Saft und 200 ml Wasser ablöschen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden schmoren, dabei mehrmals umrühren.

3 Für den Dip Meerrettich schälen, fein raspeln und mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmortopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Meerrettichschmand anrichten.

1,8 kg	ausgelöster magerer Schweinenacken
6	Landjäger (ca. 240 g)
5	Zwiebeln
3 Stangen	Porree (Lauch)
3 EL	Öl
2 EL	Mehl
1 Flasche (à 500 ml)	dunkles Weizenbier
2 Dose(n) (à ca. 425 ml)	Kirschtomaten
	Salz und Pfeffer
ca. 2 EL	brauner Zucker
2 TL	Edelsüßpaprika
1 Stück (ca. 5 cm)	Meerrettich
400 g	Schmand