

Bayerischer Schweinebraten mit Kruste und Biersauce dazu Bayrischkraut u. Semmelknödel

Zubereitungszeit:

ca. 2 - 2 ½ Stunden

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Schweinebraten mit Schwarte
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Sellerie
1 Karotte
Knoblauch
Koriander
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß
Kümmel, ganz
Schwarzkümmel
Senf
Bier, dunkel

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen. Die Schwarte einritzen lassen, und das Fleisch von allen Seiten kräftig mit der Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel, Schwarzkümmel, Koriander und Senf einreiben. Zwiebel, Lauch, Sellerie, Knoblauch und Karotte grob zerschneiden und in den Bräter geben. Braten oben drauf und ab ins Rohr für ca. 1 ¾ h. Die Schwarte ab und zu mit kaltem Wasser und Bier bestreichen.

Alles rausnehmen, Fleisch warmstellen bei ca. 65-70 Grad.

Gemüse in separaten Topf geben, mit Bier aufgießen und einkochen lassen ca. 10 min.

Dann die Sauce durch ein Sieb streichen – fertig. Falls Sauce zu dünn wäre, mit kaltem Butterstückchen binden – Achtung nicht mehr kochen lassen !

Inzwischen den Braten bei 200 Grad Oberhitze knusprig grillen (Achtung – nicht zu lange!)



weiter auf Seite 2

Bayrisch Kraut

1 kleiner Krautkopf
 Etwas Butterschmalz
 1 Zwiebel
 1 EL Zucker
 1 Schuss Weißwein
 Salz
 Kümmel

Knödel

6 – 8 Stück
 250 g Semmelwürfel
 60 g Zwiebeln
 60 g Butter
 2 EL Petersilie gehackt
 0,2 Liter Milch
 3 Eier
 Salz
 40 g Mehl

Bayrisch Kraut

Butterschmalz mit Zucker goldbraun anrösten, mit Weißwein ablöschen und das geschnittene Kraut zugeben. Mit Salz und Kümmel würzen und das Ganze auf mittlerer Flamme weichdünsten (bissfest).

Knödel

Zwiebeln fein schneiden und in der erhitzten Butter hell anrösten. Petersilie einrühren und mit den Semmelwürfeln vermischen. Milch und Eier verquirlen, salzen und über die Semmelmasse gießen. Alles gut vermischen und ca. 15 Min. quellen lassen. Mehl locker begeben. Mit nassen Händen Knödel formen und in reichlich kochenden Salzwasser einlegen – ca. 12 Minuten schwach kochen lassen.

Tipp

Im Bayrisch Kraut kann man ein Stück Selchfleisch oder Schweinswürste mitkochen als Hauptgericht.

Weinempfehlung:

AMICUS Cuvee od. ROTGIPFLER- Heinrich Hartl III

Kochabend:

4. Mai, 2016 / Jürgen H.