Nah&Frisch



Christiane Leesker, Vanessa Jansen | Professional

Jungschweinsbraten mit Specksauerkraut und Semmelknödel

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Hausmannskost | Herbst

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Braten den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen, einen Fingerbreit Wasser zugießen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten garen. Inzwischen den Knoblauch schälen und mit 1 TL Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Öl im Mörser oder Mixer zu einer Paste zer- kleinern. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Schwarte kreuzweise einschneiden, die Fleischseite mit der Würzpaste einreiben. Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden, Zwiebeln schälen und vierteln. Das Gemüse in den Bräter geben und das Fleisch mit der Schwarte nach oben darauflegen. Im Ofen auf unterster Schiene weitere 30 Minuten garen. Dann Rindsuppe und 500 ml Wasser zugießen, die Hitze auf 180 °C reduzieren und den Braten 45 Minuten weiterschmoren. Dabei ab und zu mit Bratensaft begießen. Der Braten ist fertig, wenn sich eine Fleischgabel leicht hin- einstecken und herausziehen lässt. Den Bratensaft in einen Topf abgießen und etwas einkochen lassen. Inzwischen für das Sauerkraut den Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und mit Rindsuppe ablöschen. Sauerkraut, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel zugeben, salzen und pfeffern. Das Kraut etwa 20 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Für die Semmelknödel die Zwiebel schälen und würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen und die Milch zugießen. Die Semmelwürfel in einer Schüssel mit dem Zwiebel-Milch-Mix übergießen, Eier und Petersilie zufügen und alles gut mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Danach Knödel formen und in leicht kochen- dem Salzwasser in 15–20 Minuten gar ziehen lassen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit Sauerkraut und Semmelknödeln auf vier Tellern anrichten. Den Bratensaft als Sauce dazu servieren.

Zutaten

FÜR DEN SCHWEINSBRATEN:

- 1,5 kg Jungschweinsbraten mit Schwarte
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, 1 TL Pfefferkörner
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmelsamen
- 3 EL Öl
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Rindsuppe (gekauft oder selbst gemacht)

FÜR DAS SPECKSAUERKRAUT:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- Öl zum Braten
- 1 Prise Zucker
- 100 ml Rindsuppe
- 500 g Sauerkraut, gewaschen
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1/2 TL Kümmelsamen
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL:

- 1 Zwiebel
- Butter zum Braten
- 500 ml Milch

- 500 ml Milch
- 500 g Semmelwürfel
- 2 Eier
- 100 g fein gehackte Petersilie
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss