Nah&Frisch

Georg Wolf | Professional

Bierschweinsbraten auf Wurzelgemüse mit Sauerkraut und Knödel

Hauptspeise | Fleischgerichte | Hausmannskost | Männerrezepte | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Schweinsbraten gut mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben und über Nacht beizen lassen. Das Gemüse, Erdäpfel, Knoblauch und Zwiebel putzen und grob schneiden. Das Gemüse in einen Bräter geben und dann darauf das Fleisch legen. Das Ganze kommt nun für ca. 2 Stunden bei 180 °C (Gasherdstufe 3) in den Ofen zum Braten.

Nach 30 Minuten mit dem Bier begießen und anschließend immer wieder mit dem eigenen Saft begießen.

Die Semmeln in kleine Würfeln schneiden, die Milch über die Semmel gießen.Zwiebel und Petersilie fein schneiden, den Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andünsten (nicht braun werden lassen) anschließend mit der Petersilie zu der Semmelmasse geben. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Diese ebenfalls unter die Knödelmasse geben, würzen und alles gut durchkneten. Aus der Masse eine Rolle formen und in Frischhaltfolie wickeln und im kochenden Wasser garen.

Zwiebel fein schneiden, Speck würfeln in einer Pfanne mit dem Zwiebel in etwas Öl andünsten. Abgetropftes Kraut dazu geben, mit etwas Wasser ablöschen und mit den Gewürzen weich kochen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse, Kraut und Knödeln anrichten etwas Saft darüber gießen.

ZUTATEN

- 1-1,5 kg Schweineschulter ohne Knochen
- 2 Bund Suppengrün
- 4 Erdäpfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Glas Bier, am besten dunkles
- Salz
- Pfeffer

- 400 ml Milch
- 5 Semmeln (2 Tage alt)

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

- 500 g Sauerkraut
- 2 kleine Zwiebeln
- 100 g Speck
- 1 EL Öl
- 5 Stk. Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter