

Schweinsbraten

Zutaten:

- 1-2 kg Schweinsbraten mit Schwarte
- 1 Möhre
- ½ Bla
- Ca. 20 cm Lauch
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Ca. 2 Tassen dunkles Bier
- 1-2 Scheiben Toastbrot o.Ä. Weisbrot
- Petersilie
- 1-2 Gläser Tafelfertiges Blaukraut
- 1 Apfel
- 1-2 Pkg Kartoffelknödel halb und halb

Zubereitung:

Den Schweinsbraten von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Mindestens X Stunden ziehen lassen. 1-2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Möhre, Bla und Lauch in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Alles kurz im Bräter anbraten und wieder heraus nehmen.

Die Schwarte des Braten in ein Rautenmuster schneiden. Die Schnitte sollten so tief wie möglich durch die Fettschicht darunter aber nicht bis zum Fleisch. Den Braten mit der Schwarte nach unten kurz im Bräter anbraten. Wenden, das Gemüse an der Seite des Bräter schichten und alles für ca. 2 Stunden auf mittlerer Schiene in den auf 120° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.

Bier kaltstellen.

Brot in Würfel schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne rösten. Petersilie fein hacken und mit den (erkalteten) Brotwürfeln mischen.

Die zweite Zwiebel in feine Streifen schneiden und glasig braten. Mit dem Blaukraut ablöschen. Apfel hinein reiben und alles gut einkochen lassen bis man die Zwiebel kaum noch merkt.

Knödelteig gut mit den Händen vermengen und grob Kugeln formen. In jede Kugel eine Mulde drücken, leicht aushöhlen und vorsichtig mit den Brotwürfeln füllen. Nun gescheit zu Knödeln formen und in heißes Wasser geben.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Sauce aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf gießen. Den Ofen auf Grillfunktion umschalten.

Mehl mit dem kalten Bier mischen und zur Sauce geben. Aufkochen lassen. Falls zu dick mehr Bier zufügen. Leicht köcheln lassen. Falls zu dünn stärker einkochen lassen.

Den Braten diesmal auf der untersten Schiene wieder in den Ofen bis die Schwarte zu einer leckeren, knusprigen Kruste wird.