

Gasthof Kreuz Trautz

Schweinebraten mit Kruste mit Kartoffelknödel und Bayrischkraut

Zutaten für 4 Personen

Schweinebraten:

1 kg. Schulter mit Schwarte (saftig)
oder
1 kg. Karree mit Schwarte (mager)
oder
1 kg. Bauch mit Schwarte (deftig)

Gewürzmischung bestehend aus:
Salz, geschroteter Pfeffer weiß und
schwarz, etwas Paprika, Majoran
Thymian und geschroteter Kümmel

Knoblauchzehen
1 Fl. Bier

Kartoffelknödel:

500 gr. mehliges Kartoffeln geschält,
gekocht, und gut ausgedünstet
100 gr. Mehl doppelgriffig
50 gr. Grieß
2 Eier
Salz, Muskatnuss gerieben
gegebenenfalls 80 gr. Maizena

Bayrischkraut:

600 gr. junges Weißkraut in Würfel
geschnitten
100 gr. Zwiebeln gehackt
50 gr. Zucker
Salz, Pfeffer, Kümmel
1/8 l Weißwein
Wasser
1/8 l Sahne

Die Schwarte mit scharfem Messer trapezförmig einschneiden.
(Kann auch beim Metzger so gekauft werden)
Das Bratenstück ringsum mit Gewürzmischung kräftig einreiben.
Die geschälte Knoblauchzehe in Stifte schneiden und die
Schwarte mit den Knoblauchstiften spicken. Bei einem
Kümmelbraten zusätzlich die Schwarte mit ganzem Kümmel
bestreuen und in die Schwarte reiben.
Bratenstück mit der Schwarte nach oben in einen Bräter geben,
und bei 170° Umluft ins Rohr schieben.
Alle 10 – 15 Min. mit einem Schluck Bier übergießen.
Wenn das Fleisch gut angebraten ist (nach ca. 50 Min.) die
Temperatur auf 110° reduzieren und ca. 1 ½ - 2 Stunden ziehen
lassen. Laufend mit Bier übergießen.
Die letzten 10 Min. den Grill im Rohr einschalten und die Kruste
richtig heiß überbacken. Dabei sollte die Kruste richtig Blasen
werfen. Vorsicht, dabei verbrennt die Kruste gerne!!!!
Den Braten aus dem Rohr nehmen und ca. 20 Min. ziehen lassen.
Den Bratensaft in eine kleine Sauteuse geben, zum
Bratenrückstand etwas Wasser dazugeben, mit kleinem
Schneebesen auflösen und zum Bratensaft dazugeben.
Bratensaft mit Salz (oder gekörnte Brühe) abschmecken und mit
etwas Maizena leicht Binden.

Kartoffelknödel im Dampf gegart:

Die gekochten geschälten gut ausgedünsteten Kartoffeln noch
heiß mit Kartoffelpresse oder „Flotten Lotte“ passieren,
überkühlen lassen.
Mehl, Grieß und Eier dazugeben, Muskat dazu reiben, salzen und
rasch zu einem Teig verrühren.
Wenn Sie die Knödel im Wasser kochen müssen Sie Maizena
oder Kartoffelstärke dazugeben.
Teig ca. ½ Stunde rasten lassen.
Knödel formen und in ein Lochblech geben und im Dampf
ca. 15 - 20 Min. garen lassen.
Wenn Sie die Knödel im Wasser kochen legen Sie die Knödel ins
kochende Wasser ein, lassen das Wasser kurz leicht aufwallen
und lassen die Knödel anschließend
ca. 15 Min. nur noch ziehen.
Beim Anrichten mit brauner Butter oder Butterbrösel überziehen.

Bayrischkraut:

Zwiebeln anschwitzen, Zucker dazugeben, leicht karamellisieren
lassen, Weißkraut kurz mitschwitzen, würzen mit Salz, Pfeffer
und Kümmel und mit Weißwein und einem Schluck Wasser
ablöschen. Ca. 4 Min. dünsten lassen, Sahne einrühren und
nochmals kurz einköcheln lassen.