

Hauptspeise:

Mostbratel in der Rein mit Stöcklkraut und Knödel

(Vorschlag – Knödel schon fertig, nur zum Anrichten)

Zutaten:

Für 5 Portionen

1 kg Schopfbraten

½ Stk. Schweinsnetz

100 g durchzogener Speck

Salz & Pfeffer aus der Mühle

etwas Ingwer

¼ Liter Most

1 Stk. Butterkuglerl (20 g Butter mit 20 g Mehl vermischen und zu Kuglerl formen)

Stöckelkraut:

1 Stk. Krautkopf

Salz, Kümmel

etwas Essig

Zubereitung

Das Bratenstück vom Schweineschopf wird mit Salz, Pfeffer und evt. Ingwer gewürzt und mit dünnen, durchzogenen Speckscheiben bedeckt. Dann wickelt man den ganzen Braten in ein Schweinsnetz und lässt ihn bei ca. 160 °C Hitze im Rohr braten. Während des Bratens begießt man mehrmals mit Most. Sollte der Bratensaft ergiebiger sein, gibt man Butterkuglerl dazu und gießt mit Wasser etwas mehr auf.

Stöckelkraut:

Krautkopf vierteln und im Salz-Kümmelwasser kernig weich kochen. In eine Schüssel geben, mit gewässertem Essig würzen und mit erhitztem Bratenfett, Grammelfett oder gerösteten Speck-würfeln übergießen.

Weitere Möglichkeit: Das kernig weich gekochte Kraut zum Fleisch in die Rein geben und kurze Zeit im Rohr mitbraten.

Mostvorschlag:

Pankratzhofer

3er Cuvée – best of