

## Aufgetischt

Sonntag, 2. Juli 2017



### Schweinsbraten mit Bärlauchknödel



#### Zutaten für 4 Personen:

##### Schweinsbraten

1 kg Schweinskarree und Brüstl mit Schwarte  
Salz, Kümmel  
4 Knoblauchzehen  
Schmalz oder Bratenfett

##### Bärlauchknödel

Zuerst die Schwarte einschneiden, dann das Fleisch mit Salz, Kümmel und gepresstem Knoblauch würzen. Dann zusammen mit dem Schmalz oder Bratenfett in den Holzofen schieben. Während des Bratens wird der Saft mehrmals mit Wasser aufgegossen. Niemals über die Schwarte gießen, sie wird sonst nicht knusprig. Die letzten Minuten mit starker Hitze fertigbraten, bis die Kruste braun und knackig ist. Die gesamte Bratzeit beträgt 2,5 bis 3 Stunden.

#### Zubereitung

##### Schweinsbraten

Zuerst die Schwarte einschneiden, dann das Fleisch mit Salz, Kümmel und gepresstem Knoblauch würzen. Dann zusammen mit dem Schmalz oder Bratenfett in den Holzofen schieben. Während des Bratens wird der Saft mehrmals mit Wasser aufgegossen. Niemals über die Schwarte gießen, sie wird sonst nicht knusprig. Die letzten Minuten mit starker Hitze fertigbraten, bis die Kruste braun und knackig ist. Die gesamte Bratzeit beträgt 2,5 bis 3 Stunden.

##### Bärlauchknödel

Milch, Eier, Salz, Gries, gehackten Bärlauch und geriebenen Käse in eine Schüssel geben und verrühren. Die Semmelwürfel dazu und rühren bis eine kompakte Masse entsteht. Mit Mehl binden. Danach mit feuchten Händen Knödel formen und in kochendes Wasser geben. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Dann wie gewohnt panieren und bei starker Hitze kurz goldbraun frittieren. So behalten sie ihre grüne Farbe und eignen sich zum Einfrieren.