

Schweinsbraten mit Semmelknödel

Semmelknödel

Zwiebel schälen und fein hacken

Butter in Pfanne schmelzen und Zwiebel damit glasig anbraten. Gut auskühlen lassen

Eier aufschlagen und gut verquirlen.

Mit Milch und Salz vermischen und über die Semmelwürfel leeren. Gegebenfalls nachwürzen

Petersilie waschen, hacken und mit den Zwiebeln unter die Semmelwürfelmasse röhren

Zum Schluss das Mehl untermengen.

Hände befeuchten und Knödel formen

Wasser salzen und aufkochen

Knödel in nicht ganz so stark wolkendes Wasser anlegen.

10 Minuten sieden lassen

Schweinsbraten

Schopfbraten mit Knoblauch, Salz und Kümmel einreiben

Im heißen Öl rundherum abbraten

In einen Bräter legen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C etwa 20 Minuten braten

Mit Fond aufgießen und weitere 40 Minuten garen. Wieder aufgießen und nach insgesamt 90-100 Minuten sollte der Braten weich sein.

Kurz vor Ende der Garzeit gießt ich den Braten

mit dunklem Bier auf.

Der so gewonnene Bratensaff besteht durch sein würziges Aroma ☺

Guten Appetit

are

Deliffa