

Andi und Alex am Sonntag



Rezept von Alexander Fankhauser

Schweinsbraten mit Knödel und Weinkraut

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 kg nicht zu fetter Schweinsbauch, 3 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 3 Zwiebeln, 1/2 Stange Lauch, Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas Öl, etwas Tomatenmark.

Für die Knödel: 1 Zwiebel, etwas Butter, 600 g Knödelbrot, 250 ml Milch, 3-4 Eier (je nach Größe), Salz, Pfeffer, Majoran, frisch geschnittene Petersilie, ev. etwas Mehl.

Für das Weinkraut: 1 kleiner Kopf Weißkraut, 2 EL Zucker, 1 TL Kümmel (ganz), 125 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel.

Zubereitung

In einer Pfanne ca. 1 Liter Wasser aufkochen und mit zwei gepressten Knoblauchzehen sowie etwas gestoßenem Kümmel abschmecken.

Den Schweinsbauch mit der Schwartenseite nach unten in diesem Fond kurz überkochen. Danach herausnehmen und die Schwarte einschneiden und das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas gepresstem Knoblauch gut einreiben.

Karotten, Zwiebel und Lauch großwürfelig schneiden, in eine mit Öl erhitzte Bratenpfanne geben und das Fleisch mit der Schwartenseite nach oben darauf setzen und im auf 150 °C vorgeheizten Rohr ca. 2 Stunden braten. Zwischendurch das Fleisch zwei bis drei Mal mit dem ausgelaufenen Saft übergießen. 20 Minuten vor Bratende die Hitze auf ca. 250 °C Grillfunktions erhöhen, damit die Kruste schön aufgeht.

Für die Knödel Zwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen. Die Milch erhitzen und über das Brot gießen, mit Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie, ev. auch etwas Mehl verrühren. Damit die Masse schön flaumig bleibt, nicht allzu fest drücken. Die Masse kurz rasten lassen, danach gleichmäßige Knödel formen. In gesalzenem Wasser 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Weinkraut die Zwiebel in Streifen schneiden. Den Zucker in einem geräumigen Topf karamellisieren und die Zwiebel zugeben. Das ebenfalls in Streifen geschnittene Weißkraut und Lorbeerblatt begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut abschmecken.