

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Schweinsbraten mit Serviettenknödel und warmer Krautsalat

Zutaten:

2 kg Schopf im Ganzen
3 TL Salz
1 TL Pfeffer und
10 Stk. zerdrückte Knoblauchzehen

Serviettenknödel:

300g Semmelwürfel
600 ml Vollmilch
5 ganze Eier

Warmer Krautsalat

½ Weißkrautkopf (vom Strunk befreit, in feine Streifen geschnitten)
1 Zwiebel (fein geschnitten)
200 g Speckwürfel (20 dag)
1/8 l Essig
1/4 l Wasser
etwas Öl (zum Andünsten)
Salz (nach Geschmack)
Zucker (nach Geschmack)
Kümmel (nach Geschmack)

Zubereitung:

Der Schopf wird mit Salz, Pfeffer und Knoblauch eingerieben, über Nacht kaltgestellt und anschließend mit Kümmel, Schmalz und etwas Wasser zwei bis drei Stunden bei 150 °C im Backrohr gebraten. Für die Serviettenknödel werden Semmelwürfel mit

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Milch und Eiern verrührt, eine Stunde ziehen gelassen, in Folie oder ein Tuch gewickelt, zugeschnürt und eine Stunde im Wasser gekocht, danach in Scheiben geschnitten. Der warme Krautsalat entsteht aus feingeschnittenem Weißkraut, das mit Zwiebel und Speck angedünstet und mit Essig, Wasser, Salz, Zucker und Kümmel verfeinert wird, bis es weich ist.