

Grillen mit Robert Letz:

GESPICKTES SCHWEINSKARREE MIT SEMMELKNÖDEL UND KRAUTSALAT

Schweinskarree

Pro Person 250-300g (z.B. 4 Personen 1-1,2kg)

2 Karotten in Stifte geschnitten ca. 0,5x0,5 cm

Ebenso 1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie

Würziger Speck wie zum Beispiel Wurzelspeck in Stiften (vorher gut kühlen)

6 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige

2 EL Schmalz

2 EL Butter

Salz, Kümmel ganz

0,3l Bier

Zubereitung:

Mit einem schlanken Messer das Schweinskarree der Länge nach durchstechen und mit Wurzeln, Speck, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig bunt spicken.

Das Fleisch gut mit Kümmel und Salz einreiben.

Danach mit Schmalz und Butter (Butter deswegen, weil die Molke bräunt und damit der Sauce eine schöne Farbe und guten Geschmack gibt) in eine Bratenpfanne geben und bei 185° Heißluft ca. 45 Minuten im Rohr braten. Danach mit dem Bier und etwas Wasser aufgießen.

Das Backrohr auf 160° zurückdrehen und das Fleisch weitere 75 Minuten braten. Zwischendurch öfter mal mit Wasser aufgießen.

Semmelknödel

500g getrocknete Semmelwürfeln

5 Eier

0,5l Milch

2 EL Butter

Salz, Muskatnuss

Gehackte Petersilie

Ca. 12 Stück Knödeln

Zubereitung:

Die Butter zerlassen, Milch dazu, Eier dazu und alles versprudeln.

Die Gewürze und Petersilie zu den Semmelwürfeln geben und die Milch mit Eiern und Butter darüber gießen. Alles leicht durchmengen und 10 Minuten stehen lassen, damit sich das Brot aufweichen kann.

Man kann auch frisches Toastbrot schneiden, dann aber zwei Drittel weniger Milch nehmen.

Knödeln formen und im kochenden Salzwasser einkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Krautsalat

800g gehobeltes oder dünn geschnittenes Weißkraut

1 TL Salz

2 TL Zucker

Etwas Kümmel ganz

2 zerdrückte Knoblauchzehen

130g Tafelessig

100g Wasser

70g Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Das Kraut einsalzen und gut durchkneten, damit es weich wird, kurz stehen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.