

# Schweinebraten mit Speckknödel

Alpengasthof Muttersberg/Bludenz

Für 4 Portionen

## Zutaten:

1 Schopf  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
3 – 4 Zehen Knoblauch zerdrückt  
1 – 2 EL Senf

## Zubereitung:

1. Den Schopfbraten mit Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, zerdrücktem Knoblauch und etwas Senf würzen. Fleisch in vorgeheizten Ofen 150Grad ca. 3 Stunden garen.
2. Mehrmals übergießen (am besten mit Rindssuppe). Einmal drehen. Die letzten 20 Minuten auf 200 Grad für die Farbe.
3. Zum Soße ziehen Wurzelgemüse und grob geschnitten Zwiebel in die Bratenpfanne geben.
4. Soße abschmecken nach eigenen Geschmack (nicht zuviel Experimentieren mit exotischen Gewürzen und Kräutern). Nach Belieben abziehen (eindicken). Besser schmeckt die Soße natur ohne Bindung. Das Gemüse und die Zwiebeln pürieren und in die Soße geben.

## **SPECKKNÖDEL:**

Rezept für 4 Personen

- 230 g Semmelwürfel
  - Ca 1/4 l Milch
  - 2 Eier
  - 125 g Speck (durchzogen; gewürfelt)
  - 1 Zwiebel (fein gehackt)
  - 1 EL Petersilie (gehackt)
  - 50 g Butter
  - Salz
  - Mehl
- 

### Zubereitung

1. Für die Tiroler Speckknödel Eier, Milch und Salz gut verrühren. Über die Semmelwürfel gießen und eine halbe Stunde rasten lassen.
2. Zwiebel in Butter anrösten und mit den Speckwürfeln und Petersilie zur Semmelmasse geben. Mit etwas Mehl abmischen, dass ein nicht zu weicher Teig entsteht.
3. Aus der Masse Knödel formen und die Tiroler Speckknödel in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.