



## Schweinsbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel

*Küchenchef Rösslepark Alexander Meier  
Catering Chef-Koch Thomas Petzold  
Küchenhilfe Häfele-Locher Mike*

### Für den Schweinsbraten:

1,5 kg Schweinsschulter mit Schwarte  
2 EL Salz  
1 TL Pfefferkörner, frisch gemahlen  
1 TL Kümmel ganz  
2 Zwiebeln grob gewürfelt  
2 Karotten grob gewürfelt  
1 Stange Lauch in Ringen  
500 ml Fleischbrühe  
150 ml Frastanzer Gold  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt

### Für das Blaukraut:

1 Rotkohl  
2 Äpfel geraspelt  
1 Zwiebel fein gewürfelt  
2 EL Schweineschmalz oder Öl  
3 EL Essig  
2 EL Zucker

## **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

2 Lorbeerblätter  
3-4 Nelken  
1 Zimtstange  
250 ml Wasser oder Apfelsaft  
Salz & Pfeffer

### **Für die Kartoffelknödel:**

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
150 g Kartoffelstärke  
1 Ei  
1 TL Salz  
Muskatnuss gerieben  
50 g Butter

### **Zubereitung Schweinsbraten:**

1. Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Schwarte von der Schulter Rautenförmig einschneiden
3. Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch einreiben
4. Gemüse in den Bräter geben, Braten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen, Brühe / Wasser eingießen
5. Im Ofen 1,5 bis 2 Stunden schmoren
6. Für die Kruste die Temperatur auf 230 bis 250 Grad erhöhen, Fett abgießen und die Kruste 10-15 Minuten knusprig werden lassen
7. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen

### **Zubereitung Blaukraut:**

1. Rotkohl fein hobeln oder schneiden
2. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Zucker karamellisieren
3. Rotkohl, geraspelte Äpfel, Essig, Wasser, Lorbeer Nelken und Zimtstange hinzufügen
4. Zugedeckt bei kleiner Hitze 50-60 Minuten schmoren
5. Lorbeerblätter, Nelken und Zimtstange vordem servieren entfernen

### **Zubereitung Kartoffelknödel:**

1. Kartoffeln kochen, abgießen, ausdampfen lassen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen
2. Stärke, Ei, Salz und Muskatnuss unterkneten
3. Knödel formen
4. In siedendem Salzwasser 10-15 Minuten ziehen lassen