

Foto: Colourbox



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 Essing

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. Schwarze von der Schulter Rautenförmig einschneiden
3. Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch einreiben
4. Gemüse in den Bräter geben, Braten mit der Schwarze 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