

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Bratlschwein mit Semmelknödel, Stöcklkraut und Radiesel-Salat**

**Köchin: Karin Handlmeier, Gasthof Hirschenwirt**

#### Zutaten

(für ca. 10 Personen)

#### **Für das Bratlschwein und die Bratlschweinkartoffeln:**

1,5 Kg. Spareribs  
1,5 Kg. Schopfbraten  
1,5 Kg. Schweinbauch mit Schwarte  
10 Stück mittelgroße Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
4 Stück Knoblauchzehen frisch  
Salz und Pfeffer  
Knoblauchpulver  
Kümmel im Ganzen und gemahlen  
Butterschmalz oder Pflanzenfett  
Rindsuppe oder Suppenpulver  
Maisstärke oder Mehl zum Binden nach Bedarf

#### **Für das Stöcklkraut:**

1 Stück Weißkraut  
Salz  
Zucker

Quelle: ORF extra

1 Schuss Essig  
Rindssuppe oder etwas Suppenpulver

**Für die Semmelknödel (12-14 Stück):**

1 Kg. Knödelbrot  
Ca. 1 Liter Milch  
Etwas Mehl  
6-7 Eier  
Salz  
Geriebene Muskatnuß  
Alternativ gehackte Petersilie

**Für den Radi-Apfel-Salat:**

3 Stück Rettich (Radi) weiß  
6 Stück süße Äpfel (Gala oder Ähnliche)  
Salz  
Zucker  
Pflanzenöl  
Apfelessig  
Zitronensaft  
Etwas Sahne

Zubereitung

**Brat in der Rein:**

Gesamtzeit ca. 2,5 Stunden

Das Fleisch sowie die Spareribs am besten schon am Vortag rundum mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver (verbrennt nicht so leicht, man kann aber auch gerne frisch gepressten Knoblauch verwenden) und Fett (Butterschmalz oder Pflanzenfett) einreiben, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Am Tag der Zubereitung starten wir damit, dass wir die Ripperl im Backofen bei 220 Grad für 20 Minuten vorbraten. Auch das restliche Fleisch auf Zimmertemperatur bringen.

Kartoffeln schälen und halbieren oder Dritteln, je nach Größe und in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

In der Zwischenzeit bereiten wir die Zwiebelgrundsauce zum Übergießen der Ripperl vor. Dafür die Zwiebeln ganz fein mit der Hand oder mit der Küchenmaschine zum Püree reiben.

Dieses Zwiebelpüree dann so lange in einer hohen Pfanne mit etwas Pflanzenfett rösten, bis es schön braun ist. Dann noch die gepressten Knoblauchzehen dazu und kurz weiterrösten. Wenn alles wirklich schön braun ist mit Rindssuppe aufgießen und noch kurz weiterköcheln lassen. Nochmal

Quelle: ORF extra

mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte man keine Rindsuppe haben, dann einfach mit Wasser angießen und mit Suppenpulver würzen.

Wenn die Spareribs aus dem Rohr kommen, werden Sie mit dieser Zwiebelsauce übergossen.

Das Fleisch kommt nun direkt auf die Ripperl in die Bratpfanne. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in die Sauce. Für ca. 20 Minuten bei ca. 180 Grad vorgaren, die Schwarte wird nun weich.

Danach nimmt man das Fleisch aus der Bratpfanne und schneidet die Schwarte vom Schweinebauch mit einem scharfen Messer ein – nicht ins Fleisch, da es sonst austrocknet. Der Schweinebauch wird nochmal kräftig bei der Schwarte gesalzen. Anschließend kommt das Fleisch auf einen Grillrost oberhalb der Ripperlpfanne, dann kann der Fleischsaft auf die Ripperl tropfen und wird aufgefangen. Den Schweinebauch über ein Schüsserl stülpen, damit die Kruspeln schön aufgehen. Alles kommt wieder zurück ins Backrohr, jetzt die Temperatur für ca. ½ Stunde auf 200 Grad erhöhen. Jetzt sollten sich die schönen Kruspeln bilden. Anschließend die Temperatur wieder auf 180 Grad senken. Nach einer weiteren halben Stunde nimmt man die Ripperlpfanne aus dem Ofen und gießt die Sauce in einen Topf ab. Die Ripperl werden mit den bereitgestellten Kartoffeln wieder übergossen und nochmal gesalzen. Alles wieder zurück in den Ofen und weiterbraten.

Die Dauer hängt jetzt nur noch von den Kartoffeln ab, bis diese auch schön braun sind. Ca. ½ Stunde. Bei Bedarf könnt Ihr jetzt nochmal die Temperatur auf 220 Grad erhöhen um dem BratL eine gute Farbe zu verleihen bzw. wenn die Kruspeln noch nicht gut aufgegangen sind.

Die Sauce lassen wir in der Zwischenzeit auf kleiner Flamme weiterköcheln, gegebenenfalls mit etwas Maisstärke andicken, so wie man es gerne möchte.

Wenn das BratL fertig ist, gießt man wieder die Sauce von den Ripperln und Kartoffeln ab in den Saucenopf und schmeckt die Sauce nochmal gut mit Salz, Pfeffer, eventuell noch etwas Suppenpulver ab und lässt diese kurz aufkochen und etwas einreduzieren. Die Ripperl und die Kartoffeln mit der Sauce übergießen und gemeinsam mit dem Fleisch bis zum Servieren bei niedriger Temperatur (80 Grad) warmhalten.

Während das BratL im Ofen ist, können wir uns um die Beilagen kümmern.

## **Zubereitung Stöcklkraut**

ca. 30 Minuten

Beim Krautkopf die äußeren Blätter entfernen, halbieren und achteln.

In einem großen Topf mit viel Wasser bedecken und kurz aufkochen lassen. Salz, einen Schuss Essig und etwas Zucker sowie  $\frac{1}{4}$  Rindssuppe oder alternativ etwas Suppenpulver hinzufügen und bei ganz niedriger Temperatur ca. 20-30 Minuten ziehen lassen, damit die Vitamine erhalten bleiben.

Der Sud des Weißkrautes kann später zu einer herrlichen Krautsuppe mit Kartoffeln verarbeitet werden, also nicht wegschütten!

## **Zubereitung Semmelknödel**

Das Knödelbrot in eine weite Schüssel geben.

Zuerst einen halben Liter Milch, die Eier, Salz, etwas Mehl, geriebene Muskatnuss hinzufügen und gut durchmischen. Bei Bedarf mehr Milch dazu und wieder gut durcharbeiten.

Anschließend Knödeln formen ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen.

## **Zubereitung Radi-Apfel-Salat**

Radi schälen und reiben und gut einsalzen. Ziehen lassen, damit der Radi „weint“, das nimmt ihm die Schärfe und macht ihn bekömmlicher. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und vierteln.

Den Radi gut ausdrücken und mit etwas Öl, Apefelessig, Zucker und Wasser vormarinieren. Die Äpfel jetzt reiben und rasch unter den Radisalat mengen, damit diese nicht braun werden. Einen Schuss Zitronensaft dazugeben und nochmal abschmecken. Etwas Sahne zum Schluss rundet den Salat ab.