

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mostbratli mit Erdapfelknödel

Zutaten

(5 Personen)

Für das Mostbratli

- 1 Schopfbraten ohne Knochen mit Schwarte ca. 2 kg
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Knoblauch
- ½ Liter Most
- ¼ Liter Wasser

Für die Soße

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 8 Scheiben Bauchspeck
- 2 mittelgroße Karotten
- Zum Binden etwas Maisstärke

Für die Gemüse garnitur

- gelbe Steckrüben / Chioggia

Für die Erdäpfelknödel

- 1 kg Erdäpfel gekocht
- 200 g Kartoffelstärke
- 3 Löffel Grieß
- Salz
- 1 Eier
- etwas flüssige Butter

Für die glasierten Rüben

- pro Person ca. 100 g Saisongemüse
- Butter
- Zucker
- Salz

Zubereitung

Mostbratl:

Das Mostviertler Bratl´s Schwarte „schröpfen“ (einschneiden), Bratl rundum salzen, pfeffern und mit Kümmel und fein gehacktem Knoblauch würzen, mit Schwarte nach oben in Bräter legen, und mit Most/Wasser aufgießen. Ca. 4 Stunden bei 180 Grad garen.

Das Bratl vom Schopf ist generell saftig, das Fett brät sich langsam aus dem Fleisch heraus, wenden ist nicht zwingend nötig, so bleibt die Schwarte auch knusprig. Temperatur und Flüssigkeitsstand regelmäßig kontrollieren, eventuell korrigieren, da sich jedes Backrohr unterschiedlich verhält. Gerne kann man dabei das Fleisch mit dem Saft übergießen.

Für die geschmackig deftige „Mostviertler Bratl Soße“ wird in Streifen geschnittener Speck mit würfelig geschnittenem Zwiebel aromatisch angebraten, Karottenwürfel in etwas Wasser weich gekocht und damit Speck/Zwiebel ablöschen, Saft aus der Bratenrein´ abseihen, Fett abschöpfen, zu der Speck-Zwiebel-Karotten-Basis geben, je nach Vorlieben mit Stärke (Mais, Kartoffel) in gewünschte Konsistenz bringen.

Erdäpfelknödel:

Die heißen Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken, mit 200 g Kartoffelstärke, 3 Löffel Grieß, ein Ei, Salz und zerlassener Butter einen geschmeidigen Teig herstellen. Ist er zu weich, noch etwa Grieß beimengen.

Eine Rolle formen und 5 gleichmäßige Teile schneiden. Knödel formen, in etwas Mehl wenden und in leicht wallendem Salzwasser 20 Minuten kochen.

Glasierte Rüben:

Gewaschene Rüben schälen, in etwas Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit Butter, Salz und etwas Zucker glasieren.