

Schweinsbraten Bayerisch

8-12 Portionen/Zubereitungszeit:
etwas 2,5 Stunden

Anleitungen

1

Den Backofen auf 130° vorheizen. Die Knoblauchzehen mit 1 TL Salz und dem Kümmel zerdrücken den Schweinebraten damit einreiben und pfeffern.

2

Den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen, soviel heißes Wasser angießen, das die Flüssigkeit ca. 1,5 cm im Bräter steht. Den Braten eine Stunde garen lassen.

3

Das Suppengemüse und die Zwiebeln grob zerteilen und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und zur Seite stellen.

4

Soßengrundlage erstellen.

Etwas Puderzucker im Topf karamellisieren lassen. 1 TL Tomatenmark hinzugeben und diesen kurz mit anschwitzen, bis er angebräunt ist. Mit ¼ l dunklem Bier ablöschen. Die Soße soweit reduzieren lassen, bis sie zähflüssig ist.

5

Den Braten aus dem Bräter nehmen und den Sud aus dem Bräter in den Topf mit der Soßengrundlage geben. Das Gemüse ebenfalls hinzugeben und wenn alles gut vermengt ist, wieder zurück in den Bräter gießen. Die Lorbeerblätter hinzugeben.

6

Braten einschneiden und garen

Die nun weiche Kruste des Bratens rautenförmig einschneiden (nicht zu tief). Im Anschluss den Braten auf den Sud mit der Kruste nach oben legen und für eine Stunde bei 160° (Ober- und Unterhitze) weiter garen. Den Braten beobachten und gelegentlich mit dem Sud begießen.

4

Kruste herstellen

Den Braten auf ein Blech legen und dieses in die mittlere Schiene geben. Mit der Grillfunktion des Ofens oder wenn nicht vorhanden mit der Oberhitze die Schwarte ca. 15 bis 20 Minuten grillen.

8

Soße fertigstellen

EINKAUFSLISTE

2 kg Schweinebraten mit Schwarte
(aus der Schulter)

2 Zwiebeln

2 Bund Suppengrün

2 Knoblauchzehen

1 TL Kümmel

2 Lorbeerblätter

Tomatenmark

Puderzucker

Etwas Majoran Salz/Pfeffer

¼ l dunkles Bier

Den Braten aus dem Sud nehmen und zum Warmhalten in den ausgeschalteten Ofen geben. Den Sud aus der Reine durch ein Sieb in einen Topf streichen und je nach Notwendigkeit entweder andicken oder mit dem Bier verflüssigen. Insgesamt sollte die Konsistenz der Soße dickflüssig sein. Etwas Majoran hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Krautsalat

8 Portionen/30 min Herstellung/1 Stunden
zum ziehen

Anleitungen

1

Teilen Sie den Kohlkopf in vier Teile, sodass sich der harte Mittelstrunk mühelos heraus schneiden lässt.

2

Anschließend entsorgen Sie die Außenblätter und reiben das Weißkraut auf dem Gemüsehobel (Gurkenhobel) in feine Streifen. Wenn Sie keine Reibe für Gurkensalat besitzen, müssen Sie mit einem scharfen Messer ganz feine Streifen abschneiden.

3

Geben Sie nun die Weißkrautstreifen in eine weite Schüssel und verteilen Sie den Esslöffel Salz darüber.

4

Dann stellen Sie die Schüssel zur Seite und lassen die Salatstreifen ungefähr 20 Minuten ziehen.

5

Während dieser Zeit schneiden Sie den Speck in Würfelchen und backen ihn in der Pfanne bei niedriger Hitze langsam aus. Achtung, wählen Sie die Hitze zu stark, backt der geräucherte Speck am Pfannenboden fest.

6

Liegt der Speck in der Pfanne, können Sie die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

7

Geben Sie die Zwiebelwürfel zum Dünsten in die Pfanne zum Speck.

8

Wenn die Zwiebel glasig ist, gießen Sie mit Essig und Brühe auf und rühren gut um.

9

Lassen Sie die Mischung einmal kurz aufkochen, bevor Sie die Kümmelsamen, den Senf, das Öl und etwas Salz und Pfeffer untermischen.

10

EINKAUFSLISTE

2 kleine Zwiebel

250 g geräucherter, durchwachsener
Speck

Circa 1,5 kg Weißkrautkopf

6 EL Weißweinessig

8 EL Sonnenblumenöl

1/4 l Gemüsebrühe oder Fleischbrühe

2 TL mittelscharfer Senf (wer mag)

2 TL ganze Kümmelsamen

2 TL Salz

Salz und schwarzen Pfeffer zum

Abschmecken

Gießen Sie anschließend die fertige Marinade über das Weißkraut und mischen Sie mit zwei Löffeln das Dressing und das Kraut gut zusammen.

11

Nun ist der bayerische Krautsalat fast fertig. Er muss nur noch 2 Stunden stehen, damit alle Inhaltsstoffe ihren Geschmack gut entfalten können.

12

Dann wird er probiert, wenn notwendig mit noch ein wenig Salz und Pfeffer abgeschmeckt und in einer hübschen Schüssel serviert.

Semmelknödel

12 Knödel/30 min. Herstellung/15-20 min. kochen

Anleitungen

1

Die Semmelwürfel in eine ausreichend große Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Leicht durchmischen und 10 min ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen.

3

Die Petersilie klein hacken und mit der zerlassenen Butter, den Zwiebeln sowie den Eiern in die Brotmasse geben.

4

Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Die Knödel formen und ca. 15 min im kochenden Salzwasser garen.

EINKAUFSLISTE

2 Päckchen Knödelbrot (500g) oder alte Semmeln klein schneiden

2 Zwiebeln

1/2 l Milch

60 g Butter

6 Eier

Ein Bund Petersilie

Salz/Pfeffer

Crème bavaroise mit Beerenauce

8 Portionen/30 min. Herstellung/15-20 min.
kochen

Anleitung

1

Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen. Eigelb in einer Schüssel verquirlen.

2

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark mit Schote, Zucker und Milch aufkochen. Nach und nach zum Eigelb geben, dabei die Mischung kräftig und konstant rühren.

3

Mischung zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Stufe ca. 5 Minuten eindicken lassen, dabei stetigiterrühren. Gelatine hinzufügen und auflösen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5

Sahne steif schlagen. Beeren pürieren. Vanilleschote aus der Masse nehmen und Sahne unterheben. Gläser zur Hälfte mit Creme füllen, mindestens 1 Stunde kaltstellen. Gläser mit Beerenpüree auffüllen und servieren.

EINKAUFSLISTE

1/2 Vanilleschote

1 1/2 Blatt Gelatine

200 ml Vollmilch

50 g Zucker

2 Eigelb

100 ml Sahne

125 g gemischte Beeren