

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #35

mit Cathin Ilg, 4. Andechser Bierfestkönigin und Tobias Meyer, 1. Beigeordneter Gemeinde Haßloch

Schweinebraten mit Brezelknödel und Rotkohl

Rezept: für 4 Pers.

Zutaten für den Braten:

1,2 kg Schweinebraten
2 Zwiebeln
1-2 Karotten
2 Scheiben dunkles Brot
1 Fl. Andechser Bier dunkel
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran
Gemüsebrühe

Zutaten für die Brezelknödel:

6 Brezeln
2-3 Brötchen
1 Pack Speck
1-2 Zwiebeln
2 Eier
½ L Milch
Paniermehl
Petersilie, Muskatnuss, Salz, Pfeffer,
Muskat, Cayenne Pfeffer

Rotkohl (TK-Ware oder aus dem Glas)



Zuerst wird der Schweinebraten von allen Seiten gut gewürzt und rund herum scharf angebraten. Die Zwiebeln und Karotten werden in Stücke geschnitten und ebenfalls angebraten. Anschließend werden ca. 300mL kräftige Gemüsebrühe und ein halbes Bier zugegeben und die Brotstücke eingelegt.

Der Braten kommt anschließend bei 180-200°C ca. 1-1,5 Stunden in den Ofen.

Nach ca. 1 Stunde wird die Soße hergestellt. Dazu wird das Fleisch aus der Form genommen und der gesamte Inhalt püriert und durch ein Sieb gestrichen. Anschließend wird nochmal etwas Bier zugegeben, ggf. mit etwas Gemüsebrühe aufgefüllt und abgeschmeckt.

Während das Fleisch im Backofen ist, können die Knödel zubereitet werden. Dazu wird zuerst die Milch erwärmt und ca. die Hälfte über die kleingeschnittenen, trockenen Brötchen und Brezeln in eine große Schüssel gegeben.

Gleichzeitig wird der Speck angebraten, dann Zwiebeln und Petersilie angebraten und ebenfalls zu den Brötchen gegeben.

Am Ende gibt man die Eier dazu und verknetet alles zu einem Teig. Dabei langsam je nach Bedarf den Rest der Milch zugeben, oder mit Paniermehl andicken um einen gut formbaren, festen Teig zu erhalten.

Zuletzt die Gewürze zugeben und aus dem Teig Knödel formen.

Die Knödel in heißem (nicht kochendem!) Wasser bei offenem Deckel ca. 15 Min. ziehen lassen.

Das Rotkraut in eine Topf geben und erhitzen, den Braten aufschneiden und alles auf einem schönen Teller anrichten.

Dazu schmeckt natürlich am besten ein gutes Andechser Bier ;-)



Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure

Cathrin Ilg & Tobias Meyer

