



SCHWEINSBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL UND KRAUTSALAT

Winterrezept vom Gasthaus Auzinger im Bergsteigerdorf Ramsau



Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat – Winterrezept

Zutaten für etwa vier Portionen:

Schweinsbraten

- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL Pfefferkörner, schwarz
- 2 TL Kümmel, ganz
- 4 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 EL Schmalz
- 1.500 - 2.000 g Schweinefleisch, ausgelöst
- 400 - 500 g Schweinsknochen, gehackt, walnussgroß
- ½ l dunkles Bier oder Malzbier
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 1 Zweiglein Rosmarin, frisch
- 1 Prise Majoran, getrocknet
- 1 Prise Thymian, getrocknet
- 2 EL Speisestärke



Das Fleisch ca. 60 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch mit Knoblauch, Kümmel, Salz und mit frisch gemahlenem Pfeffer oder fertig gemahlenem Pfeffer.

Das Fleisch mit Küchengarn in Form binden, damit es gleichmäßig gart und auch beim Braten seine Form behält. Das Backrohr auf 160 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Schmalz in einem Bräter erhitzen, zuerst den Braten darin rundum anbraten und herausheben, dann die Knochen darin rundum dunkel anrösten. Die Knochen mit Bier löschen und den Bratensatz abkratzen. Den Braten daraufsetzen und im Backrohr ca. 90 Minuten braten. Braten während der Garzeit mit Sud aus Apfelsaft und Bier übergießen und Kräuter hinzugeben. Wenn nötig, noch etwas Wasser oder Bier dazu gießen.

Nach 90 Minuten Garzeit des Bratens die Backrohrtemperatur auf 80 °C reduzieren, Fleisch aus dem Bräter heben, auf Alufolie setzen und 10 Minuten im Rohr ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce den Sud durch ein Sieb gießen und nach Belieben mit etwas Stärke binden. Dafür Stärke in Wasser anrühren, in den Sud einrühren und die Sauce kurz aufkochen lassen. Braten aus dem Rohr nehmen, die Schnur entfernen und in Scheiben schneiden.

Semmelknödel

- 6 altbackene Semmeln
- 3 EL gehackte Petersilie
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- evtl. etwas Semmelbrösel zum Binden

Semmeln in kleine Würfel schneiden. Milch lauwarm erhitzen. Zwiebel fein hacken, in Butter anschwitzen und unter die Knödelmasse mischen. Petersilie waschen, klein schneiden und mit den Eiern zu den Semmelwürfeln geben. Mit der lauwarmen Milch übergießen und gut vermengen, dann ca. 10 Minuten ziehen lassen. Falls der Knödelteig zu feucht ist, mit etwas Semmelbrösel binden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen 12 kleine Knödel formen und im Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben.



Krautsalat

- 100 g Speck (durchwachsener, Bauchspeck)
- 1 mittelgroße bis große Zwiebel
- 2 TL Zucker
- 5 EL Essig
- 300 ml Wasser (warm)
- 1 kleiner Weißkohl (fertig geputzt ca. 1 kg)
- 3 TL Salz
- Pfeffer (schwarz, gemahlen)
- Kümmel (ganz)

Den Speck würfeln und in einem großen Topf anbraten. Falls er zu mager ist, noch etwas Fett dazugeben. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und etwas mitbraten. Den Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, dann mit Essig und dem warmen Wasser aufgießen und kochen lassen.

In der Zwischenzeit das Kraut halbieren. den Strunk sowie äußere und grobe Blattteile entfernen und in ca. 2 cm breite Abschnitte teilen. Diese dann noch in ca. 2 mm breite Streifen (nudelig) schneiden - nicht hobeln, das ist zu fein! Das nudelig geschnittene Kraut mit in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und zugedeckt ca. 45 Min. leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Den Salat nach Geschmack abschmecken und noch ca. 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte durchziehen lassen.

„Falls Sie nicht das Original kosten können, kochen Sie unser Rezept doch bei sich zu Hause nach. Achten Sie besonders auf frische Zutaten und gutes Fleisch. Das Original aus dem über 100 Jahre alten Holz-Küchenofen gibt's natürlich nur bei uns am Hintersee im Bergsteigerdorf Ramsau bei Berchtesgaden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“

Ihre Familie Hillebrand vom Gasthof Auzinger in Ramsau bei Berchtesgaden