Rezept

Schweinekrustenbraten mit Biersauce und Brezenknödeln

Ein Rezept von Schweinekrustenbraten mit Biersauce und Brezenknödeln, am 27.04.2024

Zutaten

1 TL	Kümmel
2	Knoblauchzehen
	1,2 kg Schweinebraten mit Schwarte (Schulter)
1 Bund	Suppengrün (Möhre, Lauch, Knollensellerie, Petersilienwurzel und 1-2 Stiele Petersilie)
	Pfeffer
200 ml	Milch
1 Bund	Petersilie
3	Eier
	Pfeffer
	½ TL getrockneter Majoran
1 EL	neutrales Pflanzenöl
	Salz
2	Zwiebeln
	⅜ l helles Bier
500 g	altbackene Laugenbrezen
2	Schalotten
1 EL	Butter
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Kümmel hacken, den Majoran zerrebeln, den Knoblauch schälen und durchpressen. Alles mit dem Öl verrühren. Das Fleisch trocken tupfen, die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Den Braten rundherum salzen und mit der Würzmischung einreiben. Mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen und 400 ml heißes Wasser angießen. Den Braten im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 200°) 20 Min. garen.

2. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und klein würfeln, die Petersilienstiele ganz lassen. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Braten wenden, Suppengrün und Zwiebeln darum herumverteilen. Den Braten ca. 1 Std. 40 Min. weiterbraten, dabei die Kruste dreimal mit jeweils 3 EL Bier begießen, damit sie knusprig wird. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.

3. Für die Knödel die Brezen vom Salz befreien, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, darübergießen und die Brezen 30 Min. einweichen lassen. Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Die Butter in einem Pfännchen erhitzen, Schalotten und Petersilie darin 2 Min. unter Rühren andünsten, abkühlen lassen.

4. In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen. Die Schalottenmischung und die Eier zu den eingeweichten Brezen geben und alles gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse zwölf kleine Knödel formen. Sobald das Wasser kocht, kräftig salzen, die Knödel einlegen und bei schwacher Hitze in ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und zugedeckt warm halten.

5. Den Schweinebraten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen das übrige Bier zur Sauce geben. Die Petersilienstiele aus der Sauce fischen und wegwerfen. Die Sauce in ein hohes Rührgefäß füllen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit Knödeln und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu schmeckt Bier.