

Rezept

Kartoffelknödel mit Bierbrat'l

Ein Rezept von Kartoffelknödel mit Bierbrat'l, am 28.06.2026

Zutaten

2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Ei (Größe M)
Salz	1 EL Speisestärke (aus Kartoffeln)
3 Scheiben Toastbrot	1 EL Butter
1 kg nicht zu fetter Schweinebauch (mit Schwarte)	2 EL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
1 TL gemahlener Kümmel	1 Bund Suppengrün
8 Schalotten	¼ l dunkles Bier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Ein Drittel der Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem Teppichmesser rautenförmig einschneiden. Senf mit Salz, Pfeffer und Kümmel verrühren und die Fleischseiten des Schweinebauchs damit einreiben. Mit der Schwarte nach oben in einen Bräter legen, ½ l Wasser angießen. Den Braten im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. garen. Suppengrün schälen oder waschen und grob schneiden, Schalotten schälen. Beides mit dem Bier zum Braten geben. Die Temperatur auf 120° (Umluft 100°) zurückschalten und den Schweinebauch noch etwa 3 Std. braten. Dabei ab und zu mit der Flüssigkeit aus der Form begießen.
3. Etwa 1 ½ Std. vor Garzeitende übrige Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. In ein Tuch geben und die Flüssigkeit sehr gut ausdrücken, dabei eine Schüssel unterstellen. Flüssigkeit stehen lassen, bis sich die Stärke absetzt. Die Flüssigkeit vorsichtig abgießen, bis nur noch die Stärke in der Schüssel ist.
4. Gekochte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Alle Kartoffeln mit der Stärke in der Schüssel mischen. Das Ei mit 2 TL Salz und der Speisestärke dazugeben und alles gründlich verkneten. Toastbrot entrinden, würfeln und in der Butter bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.
5. Aus dem Kartoffelteig 12-14 Knödel formen: Jede Teigportion in der Handfläche etwas flacher drücken, mit ein paar Brotwürfeln belegen und den Teig darüber schließen, rund formen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel einlegen, Hitze reduzieren und die Knödel in 20-25 Min. gar ziehen lassen.
6. Den Braten aus dem Bräter nehmen, mit der Schwarte nach oben auf den Rost legen. Backofengrill anheizen. Braten in den Ofen (10 cm Abstand zu den Grillschlangen) schieben und in 2-3 Min. die Schwarte knusprig bräunen. Braten kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden. Sauce durch ein Sieb gießen und abschmecken. Knödel aus dem Wasser heben und mit Braten und Sauce servieren.