

## Rezept

# Klassischer Schweinebraten mit Knödeln

Ein Rezept von Klassischer Schweinebraten mit Knödeln, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Schweinebraten (am besten aus dem Nacken, Siehe Rezept-Tipp)	Salz
	Pfeffer
<b>2 EL</b> Senf	<b>3-4</b> große Zwiebeln
<b>2 Stiele</b> Majoran	<b>4 EL</b> Butterschmalz
<b>600 ml</b> Fleischbrühe	<b>1-2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>200 ml</b> Malzbier
<b>40 g</b> kalte Butter	<b>1 Pck.</b> Knödelteig (für 4 – 6 Stück, ☒ aus dem Kühlregal)
	<b>40 g</b> Butter
<b>2 EL</b> gemahlene Haselnüsse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

## Zubereitung

1. Für den Braten den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Den Majoran waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum ca. 6 Min. anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten.
2. Den Braten und die Zwiebeln in ein tiefes Backblech geben, die Brühe dazugießen und Majoran, Paprika und Lorbeer hinzufügen. Den Braten im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. schmoren, dabei die ersten 30 - 40 Min. mit Alufolie abdecken.
3. Das Blech herausnehmen, den Braten mit dem Bier begießen und noch ca. 15 Min. schmoren. Herausnehmen, auf eine Platte legen und bei 50° im Ofen warm halten. Den Fond vom Blech durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen.
4. Während der Braten gart, aus dem Knödelteig nach Packungsanweisung 4 - 6 Knödel formen und in Salzwasser garen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Nüsse unterrühren und die Knödel darin schwenken.
5. Die kalte Butter unter die Sauce rühren, bis sie bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden, mit Sauce und Knödeln servieren. Dazu passt Weißkrautsalat.