

Rezept

Schweinebraten mit Knödeln

Ein Rezept von Schweinebraten mit Knödeln, am 28.06.2026

Zutaten

1 TL Kümmelsamen	1/2 TL getrockneter Majoran
1 EL neutrales Öl	2 Knoblauchzehen
1 kg Schweinebraten mit Schwarte (Schulter)	Salz
2 Zwiebeln	2 Möhren
1 Petersilienwurzel (ca. 00 g)	Pfeffer
4-5 altbackene Brötchen (ca. 200 g)	125 ml Milch
1 Schalotte	2-3 Stängel Petersilie
1/2 EL Butter	2 Eier (Größe M)
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Kümmel hacken, den Majoran zerreiben und beides mit dem Öl mischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. 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 200 ml heißes Wasser angießen. Im Ofen (Mitte) 30 Min. garen.
- Inzwischen die Zwiebeln schälen und grob hacken. Möhren und Petersilienwurzel putzen, schälen und grob würfeln. Den Braten wenden, Zwiebeln und Gemüse dazugeben und etwa 1 Std. weiterbraten. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist und das Röstgemüse bräunt, mit ein wenig Wasser ablöschen (von Zeit zu Zeit wiederholen, insgesamt ca. 250 ml). 15 Min. vor dem Ende der Garzeit 1/3 TL Salz mit 2 EL Wasser verrühren und die Schwarte einige Male damit bestreichen.
- Inzwischen für die Knödel die Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darübergießen, 10 Min. quellen lassen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Beides in der Butter 1 Min. andünsten. Mit den Eiern zu den Brötchen geben, alles gut verkneten und mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zugedeckt 20 Min. ruhen lassen.
- In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Masse mit feuchten Händen vier Knödel formen und hineingeben. Bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. gar ziehen lassen. Wenn die Knödel oben schwimmen, herausheben und warm halten.
- Den Schweinebraten herausnehmen und zugedeckt 5 Min. ruhen lassen. Die Sauce nach Belieben durch ein feines Sieb abgießen oder das Gemüse in der Sauce fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Bratens quer zur Faser aufschneiden und mit Knödeln und Sauce servieren. Den Rest vollständig abkühlen lassen und zur späteren Verwendung fest in Alufolie gewickelt in den Kühlschrank legen.