

Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel



Zubereitung:

2 Stunden.

Für 6 Personen brauchen Sie:

1000 g Schweinefleisch – Keule oder Schulter,
Salz, weißen Pfeffer,
1/2 l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
1 Bund Suppengrün (Lauch, Möhre, Sellerieknolle),
1 TL Kümmel,
eventuell 1 EL Speisestärke.

Außerdem:

2 EL Keimöl, 1 Zwiebel,
500 g Sauerkraut,
1/8 l Weißwein, 1/8 l Würfelbrühe,
Salz, weißen Pfeffer,
1 TL Kümmel,
1 Paket Kartoffelknödel halb und halb.

So wird's gemacht:

1. Fleisch abspülen, abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Schwarte, falls vorhanden, rautenförmig einschneiden. Mit der Schwarte nach unten in die Fettpfanne legen. 1/4 l kochendes Wasser draufgießen. In den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) schieben. Etwa 100 Minuten braten.

- Elektroherd: 225 Grad.

- Gasherd: Stufe 4.

Zwischendurch beschöpfen. Nach 60 Minuten wenden. Zwiebel und Suppengrün putzen. Grob zerkleinern. Mit dem restlichen Wasser und dem Kümmel zum Braten geben.

2. Braten auf vorgewärmter Platte anrichten. Fond durchsieben. Abgeschmeckt zum Braten servieren. Oder mit Speisestärke binden.

3. Inzwischen das Öl im Topf erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin anbraten. Sauerkraut zerpfückt draufgeben. Weißwein und Brühe angießen. Wenig salzen. Pfeffern. Kümmel zugeben. 25 Minuten kochen.

4. Mit den Kartoffelknödeln nach Anweisung zubereiten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Berger (www.grassreith.at)