

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Schweinebraten mit Kruste

### mit Kartoffelknödel und Bayrischkraut

Zutaten für 4 Personen

Schweinebraten:

1 kg. Schulter mit Schwarte (saftig )  
oder  
1 kg. Karree mit Schwarte (mager)  
oder  
1 kg. Bauch mit Schwarte (deftig)

Gewürzmischung bestehend aus:  
Salz, geschroteter Pfeffer weiß und  
schwarz, etwas Paprika, Majoran  
Thymian und geschroteter Kümmel

Knoblauchzehen  
1 Fl. Bier

Kartoffelknödel:

500 gr. mehliges Kartoffeln geschält,  
gekocht, und gut ausgedünstet  
100 gr. Mehl doppelgriffig  
50 gr. Grieß  
2 Eier  
Salz, Muskatnuss gerieben  
gegebenenfalls 80 gr. Maizena

Bayrischkraut:

600 gr. junges Weißkraut in Würfel  
geschnitten  
100 gr. Zwiebeln gehackt  
50 gr. Zucker  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
1/8 l Weißwein  
Wasser  
1/8 l Sahne

Die Schwarte mit scharfem Messer trapezförmig einschneiden.  
(Kann auch beim Metzger so gekauft werden)  
Das Bratenstück ringsum mit Gewürzmischung kräftig einreiben.  
Die geschälte Knoblauchzehe in Stifte schneiden und die  
Schwarte mit den Knoblauchstiften spicken. Bei einem  
Kümmelbraten zusätzlich die Schwarte mit ganzem Kümmel  
bestreuen und in die Schwarte reiben.  
Bratenstück mit der Schwarte nach oben in einen Bräter geben,  
und bei 170° Umluft ins Rohr schieben.  
Alle 10 – 15 Min. mit einem Schluck Bier übergießen.  
Wenn das Fleisch gut angebraten ist (nach ca. 50 Min.) die  
Temperatur auf 110° reduzieren und ca. 1 ½ - 2 Stunden ziehen  
lassen. Laufend mit Bier übergießen.  
Die letzten 10 Min. den Grill im Rohr einschalten und die Kruste  
richtig heiß überbacken. Dabei sollte die Kruste richtig Blasen  
werfen. Vorsicht. dabei verbrennt die Kruste gerne!!!!  
Den Braten aus dem Rohr nehmen und ca. 20 Min. ziehen lassen.  
Den Bratensaft in eine kleine Sauteuse geben, zum  
Bratensrückstand etwas Wasser dazugeben, mit kleinem  
Schneebeesen auflösen und zum Bratensaft dazugeben.  
Bratensaft mit Salz (oder gekörnte Brühe ) abschmecken und mit  
etwas Maizena leicht Binden.

Kartoffelknödel im Dampf gegart:

Die gekochten geschälten gut ausgedünsteten Kartoffeln noch  
heiß mit Kartoffelpresse oder „Flotten Lotte“ passieren,  
überkühlen lassen. Mehl, Grieß und Eier dazugeben, Muskat dazu  
reiben, salzen und rasch zu einem Teig verrühren.  
Wenn Sie die Knödel im Wasser kochen müssen Sie Maizena  
oder Kartoffelstärke dazugeben.  
Teig ca. ½ Stunde rasten lassen. Knödel formen und in ein  
Lochblech geben und im Dampf ca. 15 - 20 Min. garen lassen.  
Wenn Sie die Knödel im Wasser kochen legen Sie die Knödel ins  
kochende Wasser ein, lassen das Wasser kurz leicht aufwallen  
und lassen die Knödel anschließend ca. 15 Min. nur noch ziehen.  
Beim Anrichten mit brauner Butter oder Butterbrösel überziehen.

Bayrischkraut:

Zwiebeln anschwitzen, Zucker dazugeben, leicht karamellisieren  
lassen, Weißkraut kurz mitschwitzen, würzen mit Salz, Pfeffer  
und Kümmel und mit Weißwein und einem Schluck Wasser  
ablöschen. Ca. 4 Min. dünsten lassen, Sahne einrühren und  
nochmals kurz einköcheln lassen.