



Bayerischer Krustenbraten

ZUTATEN FÜR 6:

- 2 kg Schweinebraten mit Schwarte
- 3 große Zwiebel
- 2 große Karotte
- ¼ Knollensellerie
- 1 Stange/n Lauch
- ½ Liter Fleischbrühe
- 500 g Knödelbrot
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- fein gewürfelt Petersilie
- Viel Kümmel, Salz (grob) und Pfeffer
- Muskat und Blaukraut

SO WIRD'S GEMACHT:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Zum Braten: Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in Rautenform einschneiden oder bereits vom Metzger vorschneiden lassen. Die Schwarte und das Fleisch mit ganz viel grobem Salz, Kümmel und etwas Pfeffer einreiben. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Bräter geben, mit ca. 0,5 l kochender Fleischbrühe übergießen und 1 Stunde auf mittlerer Schiene im Ofen garen lassen. Die Zwiebeln achteln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden und den Lauch in Ringe. Alles zum Braten geben, noch mal mit 1 l kochender Brühe übergießen und weitere 2 Stunden in den Ofen schieben.

Den fertigen Braten herausnehmen, die knusprige Kruste vorsichtig mit einem Messer abheben und in mehrere kleine Stücke teilen. Anschließend den Braten tranchieren und die Kruste daneben legen. Das Gemüse und die Soße in eine Sauciere füllen. Semmelknödel: Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und mit den Händen mischen. Petersilie, Zwiebeln und Eier dazu geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen und kurz ruhen lassen.

Mit nassen Händen ca. 8 runde Knödel aus dem Teig formen und in siedendem Salzwasser (Knödel müssen schwimmen können) ca. 20 Minuten garen. Knödel mit einer Abtropfkelle herausnehmen und zum Braten servieren.

An Guadn | Guten Appetit!



TINO | Deutschland – CMO / CSO

Ab und zu darf es auch mal ein leckeres Krustenbraten, ganz nach bayrischer Art, sein.