

Krustenbraten mit Knödeln und Feldsalat

Hüttenzauber, Sylvester 03/04 im Sauerland

ZUTATEN für 8 Personen

2 kg Schweinebraten aus der Unterschale mit Schwarte
(vom Schlachter kreuzweise einritzen lassen)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß
1 EL Kümmel
1 Knoblauchzehe
30 g Schweine- oder Butterschmalz
1 Gemüsezwiebel (400g)
1 Bund Suppengemüse (600g)
¼ l Wasser
1/8 l Weißwein
ca. 100 ml dunkles Bier
Speisestärke



ZUBEREITUNG

Schweinebraten mit Salz, Pfeffer, Paprika und den Kümmel einreiben. Den Knoblauch schälen, durchdrücken und auf dem Fleisch verteilen. Im heißen Schmalz in einem Bräter rundherum kräftig anbraten.

Gemüsezwiebel abziehen. Suppengemüse waschen, putzen, alles grob würfeln. Zum Schweinebraten geben und unter Rühren kurz mitbraten.

Die Hälfte des Wassers und Weißwein zugießen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1 ½ bis 2 Stunden garen, dabei den Schweinebraten mehrmals den Bratenfond begießen und das restliche Wasser angießen. Braten 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Bier bepinseln.

Braten herausnehmen. Bratensud durch ein Sieb passieren. Aufkochen, binden und abschmecken. Dazu Knödel und den Feldsalat servieren.