

Rezeptkarte 2
Monat Januar
„Schweinebraten“
von Daniel Klein



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



*Guten Appetit,
euer Daniel Klein*

Rezepte online nachlesen!
Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur
Zubereitung finden Sie online unter: globus.de/danielklein





2 Personen



ca. 420 Minuten



mittel

Zutatenlisten

Schweinebraten:

400 g Schweinebauch (mit Schwarte)
Kümmel je nach Bedarf (gemahlen oder ganz)
Salz je nach Bedarf
1 Lorbeeren
1 Zimtstange
4 Knoblauchzehen
20 ml. Öl

Serviettenknödel:

200 g Knödelbrot
50 ml. Milch
etwas Petersilie
3 Eier
etwas Kurkuma
20 g Scharlotten
Salz, Pfeffer
Frischhaltefolie und Alufolie

Bayrisch Kraut:

200 g Weißkohl
Salz, Zucker, Kümmel
Butter
Weißwein
Chardonnayessig
Zwiebeln
Lorbeerblätter

Schmorgemüse:

Kalbsfond
Dunkles Bier
Tomatenmark
Zwiebeln
Knollensellerie
Karotten
Kümmel
Knoblauchpaste

Zubereitung:

Schweinebauch:

Aus dem Öl und dem Knoblauch eine Paste herstellen. Rautenmuster mit einem scharfen Messer in die Schwarte des Schweinebauches schneiden, mit Knoblauchpaste und ordentlich Salz einreiben. Den Schweinebauch mit etwas Öl, Kümmel, Lorbeeren und Zimtstange in einen Bratenschlauch geben, den Backofen auf 60° aufheizen, das Backblech mit Wasser füllen und den Bratenschlauch dazu legen, im vorgeheizten Backofen 3 Stunden garen lassen. Den gegarten Schweinebauch in große Würfel schneiden und auf der Hautseite in etwas Öl anbraten, zum Schluss noch mit Butter goldbraun braten.

Serviettenknödel:

Knödelbrot in eine Schüssel geben, die Milch mit Salz, Pfeffer und Scharlotten aufkochen, kurz zur Seite stellen. Nun die Eigelbe zum Knödelbrot, die lauwarme Milch darüber geben und ziehen lassen, danach alles gut vermengen. Petersilie klein hacken und das Eiweiß schön steif schlagen. Jetzt die gehackte Petersilie mit Kurkuma und dem steif geschlagenem Eiweiß unter den Teig heben. Frischhaltefolie und Alufolie zur Hand nehmen und den Teig erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln. Im Wasserbad ca. 45 Minuten kochen.

Bayrisch Kraut:

Weißkohl und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in Butter hell anschwitzen, Weißkohlwürfel hinzugeben und mit etwas Weißwein und Essig ablöschen und einkochen. Nun Kümmel und ein paar Lorbeerblätter dazu und weiter köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz, Zucker und Butter abschmecken.

Schmorgemüse:

Zwiebel, Knollensellerie und Karotten in 1x1 cm große Würfel schneiden, die Hälfte davon in einem Topf dunkelbraun anbraten, etwas Tomatenmark dazu und kurz mitrösten. Mit etwas Bier ablöschen, Knoblauchpaste nach Geschmack dazugeben und einkochen. Jetzt den Kalbsfond und Kümmel hinzufügen und ca. 2 Stunden köcheln. Nun alles durch einen Passiersieb geben und nochmal um die Hälfte reduzieren bis eine schöne dunkle Soße entsteht. Jetzt benötigt man die Hälfte als Soße für das Gericht und die zweite Hälfte gibt man zusammen mit dem restlichen Gemüse in einen Vakuummierbeutel oder Zip-Beutel, lässt dieses wieder bei 60° im Wasserbad 30 Minuten garen.

Alle vier Komponenten schön auf Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!



GLOBUS