

Schweine-Braten mit Braten-Soße und Bayrisch Kraut

Für zwei Personen

Für den Schweinebraten:	400 g Spanferkelrücken	1 Knollensellerie
2 Karotten	1 Frühlingszwiebel	4 Zweige Majoran
500 ml dunkles Lagerbier	250 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für das Kraut:	1 Kopf Weißkraut	1 kleiner Apfel
200 g Räucherspeck	2 große Zwiebeln	300 ml Fleischfond
2 EL Apfelessig	1 TL Speisestärke	1 EL ganzer Kümmel
1 EL Zucker	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für die Bratkartoffeln:	300 g Drillinge	durchw. Speck, am Stück
2 Zwiebeln	2 Stiele Schnittlauch	1 TL geriebener Kümmel
Butterschmalz	1 Muskatnuss	1 TL Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		
Für die Bratensauce:	1 EL Butter	1 TL Tomatenmark
200 ml Kalbsfond	200 ml Rotwein	1 EL Speisestärke
1 EL Puderzucker		

Für den Schweinebraten: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Spanferkelrücken waschen, trockentupfen, mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten knusprig anbraten. Schüssel mit dunklem Bier, Sellerie, Majoran, Frühlingszwiebel und Karotten unter dem Rost platzieren, damit der Bratensaft reintropt. Im Backofen ca. 15-20 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte etwa 55-60 Grad haben. Rausnehmen und mit der Schwarte nach unten im heißen Butterschmalz fertig garen bis die Kruste kross ist.

Für das Kraut: Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Speck dazugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Gut rühren. Wenn der Kohl beginnt weich zu werden, Fond zugießen. Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduziert und Deckel aufsetzen. Kraut 15-20 Minuten schmoren. Abschließend Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrühren und ins Weißkraut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln: Drillinge 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In Eiswasser abschrecken und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und in Butterschmalz braten. Hin und wieder schwenken und kross fertig braten. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen, kleinhacken und zusammen mit Speck in einer anderen Pfanne anbraten. Gewürze in die Zwiebel-Speckmischung geben und zum Schluss unter die Kartoffeln heben. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über den Kartoffeln verteilen.

Für die Bratensauce: Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. GemüseBratensauce aus dem Backofen (siehe oben) und Kalbsfond hinzugeben.

Einkochen lassen und am Ende mit Butter und Stärke abbinden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Xaver Zeller am 07. September 2020