

Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweinebauch	Salz, Pfeffer	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Zwiebel	1 TL Speisestärke	

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	300 ml trockener Weißwein
500 g frisches Sauerkraut	1 TL Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Eier
40 g Hartgrieß	30 g Mehl	Muskat, Pfeffer

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz und Pfeffer einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie, den Lauch und die Zwiebel putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach etwas Wasser (ca. 200 ml) über den Braten gießen. Für das Sauerkraut die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in der Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Sauerkraut, Brühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Das Kraut mit etwas Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Falls nötig, den Deckel abnehmen und bei starker Hitze die restliche Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Für die Knödel Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca. 15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden, mit der Sauce und dem Sauerkraut servieren. Die Knödel dazu reichen.

Vincent Klink 22. November 2012