

Schweine-Braten mit Sauerkraut und Speck-Semmelknödeln

Für 4 Portionen

Speck-Semmelknödel:

50 g Speck (durchwachsen)	2 Zwiebeln	1 El Öl
300 g trock. Brötchen	300 ml Milch	30 g Butter
4 Eier	4 EL gehackte Petersilie	4 EL gehackten Schnittlauch
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Lorbeerblatt	

Für das Kochwasser:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	1 Prise Salz
-----------	----------------	--------------

Sauerkraut:

1 Dose Sauerkraut	100 g Speck	1 mittelgroße Zwiebel
1 kleines Stück Butter	2 Lorbeerblätter	1 Glas Brühe
1 Flasche Weißwein	1 Bisschen Zucker	1 Bisschen Kümmel

Schweinebraten:

750 g Schweine-Nacken	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 Zwiebeln	3 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knolle gewürf. Sellerie
500 ml Brühe	250 ml Rotwein	Tomatenmark
gehackter Thymian	2 St. geschnittener Lauch	Öl

Speck-Semmelknödel:

Speck auslassen (wenn nötig in etwas Öl). Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit einem kleinen Stück Butter dazu geben. Gemeinsam dünsten lassen. Milch mit Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat erhitzen (Achtung: Nicht kochen lassen!) Dann das Brötchen würfeln (1x1cm) und mit Petersilie vermischen. Heiße Milch über die Brötchen geben, vermischen. Speck-Zwiebel-Masse dazu geben, verkneten. Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen. Schnittlauch dazugeben, vermischen. Wasser mit geschälter Zwiebel, Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (Knödel müssen schwimmen). Knödel abrollen und in das leicht kochende Wasser geben. 15-20 Minuten (je nach Größe) gar ziehen lassen. Knödel in der restlichen Butter kurz anbraten.

Sauerkraut:

Speck anbraten. Zwiebel und Butter dazugeben, gemeinsam anschwitzen. Lorbeer und nach Geschmack Kümmel dazugeben. Danach Sauerkraut hinzufügen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit einer Prise Zucker abschmecken.

Schweinebraten:

Braten auslösen und mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseitig anbraten. Ausgelöste Knochen dazugeben und mit anbraten. Gemüse hinzugeben und ebenso mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben, mischen. Mit Rotwein ablöschen, dann Rest hinzugeben. In einen Bräter geben und bei 160°C für ca. 90 Minuten in den Ofen schieben. Nach einer halben Stunde den Braten wenden. Nach dem Schmoren Soße durch ein Sieb passieren und weiter einkochen. Mit etwas Thymian verfeinern.

Frank Rosin am 17. September 2014