

Schweine-Braten

Für 5 Portionen

1,5 kg Schweinebraten (ohne Schwarte)	3 Knoblauchzehen	3 EL neutrales Öl
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	100 g Möhren
100 g Knollensellerie	1 große Zwiebel	1 TL Kümmelsamen
2 Prisen Zucker	1 EL Tomatenmark	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
3 Nelken	1 Lorbeerblatt	2 TL Senf
150 g kalte Butterstückchen	500 g Mehl	2 TL Salz
21 g frische Hefe	150 ml lauwarme Milch	1 Prise Zucker
1 Ei	1 Handvoll Semmelbrösel	

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Für das Fleisch das Schweinefleisch rundherum salzen und pfeffern, dann mit einem scharfen Messer mehrmals gleichmäßig einstechen. Den Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und die Stücke in die Einstichstellen im Schweinebraten schieben. Das Öl in einen großen Bräter erhitzen und den Schweinebraten darin bei starker Hitze rundherum scharf anbraten. Für die Sauce Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel zum Fleisch in den Bräter geben und kurz mitbraten. Kümmel und Zucker einstreuen, das Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mit anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Den Fond und so viel Wasser angießen, dass der Bräterboden etwa 2 cm hoch bedeckt ist. Nelken und Lorbeer hinzufügen, mit Salz und Pfeffer noch einmal würzen und den Braten im heißen Ofen etwa 1,5 Stunden schmoren, dabei regelmäßig Wasser nachfüllen und nach der Hälfte der Garzeit den Braten einmal wenden.

Für die Knödel das Mehl mit 1 TL Salz in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, den Zucker dazugeben und die lauwarme Milch angießen. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Die Eier dazugeben und alles mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. Zum Schluss noch die Semmelbrösel dazugeben und die Masse mit der Hand nochmals gut durchkneten. Die Schüssel wieder mit einem Tuch abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, dann in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer dicken Rolle formen, nochmals abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Die Teigrollen noch einmal nachrollen und in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten gar ziehen lassen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und warm halten. Den Sud in einen Topf umfüllen und nach Belieben ein wenig weiter einkochen. Lorbeer und Nelken wieder entfernen und den Sud mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und die kalten Butterstückchen mit einem Schneebesen einrühren, um die Sauce zu binden. Die Teigrollen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Den Schweinebraten ebenfalls in Scheiben aufschneiden.

Den Schweinebraten mit den Knödelscheiben auf Tellern anrichten und mit dem Sud begossen servieren.

Frank Rosin am 14. September 2019