

Schweine-Braten mit Speck-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweineschulter	Salz, Pfeffer, Paprikapulver	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1/2 l Bier	1 TL Speisestärke	

Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	50 g ger. Bauchspeck
1 Zwiebel	50 g Lauch	1 EL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver 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. 45 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie und den Lauch 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 das Bier über den Braten gießen. Für die Knödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden, Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt den Lauch kurz durchschwenken und die Masse zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles locker vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten 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 und mit der Sauce servieren. Knödel dazu reichen.

Vincent Klink , Otto Koch 17. Juni 2012