

Schweine-Braten mit Knödeln und Rotkohl

Für 6 Personen:

1,5 kg Schweinebraten, Nacken	2 Zwiebeln, Ringe	3 Knoblauchzehen, gehackt
2 Möhren, grob geschnitten	500 ml Brühe	250 ml Bier
2 EL Senf	1 EL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter	2 EL Öl	1 kl. Kopf Rotkohl
2 Äpfel	2 EL Essig	2 EL Zucker
1 Zimtstange	500 g Kartoffelknödel	

Den Schweinebraten von allen Seiten mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf einreiben.

Das Öl in einem großen Bräter erhitzen und den Braten darin rundherum scharf anbraten.

Die Zwiebeln, Knoblauch und Möhren zum Braten geben und kurz mit anrösten.

Mit der Brühe und dem Bier oder Apfelsaft ablöschen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen und den Bräter in den vorgeheizten Ofen stellen.

Den Braten etwa 2,5 Stunden garen, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft begießen.

In der Zwischenzeit den Rotkohl zubereiten.

Den geschnittenen Rotkohl mit den geriebenen Äpfeln, Essig, Zucker, und der Zimtstange in einem großen Topf vermengen.

Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Rotkohl etwa 1 Stunde schmoren lassen, bis er weich ist.

Die Kartoffelknödel nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Den Schweinebraten nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, nach Bedarf entfetten und kurz aufkochen lassen.

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und zusammen mit den Knödeln und dem Rotkohl servieren.

Für eine besonders knusprige Kruste die letzten 10 Minuten die Grillfunktion des Ofens einschalten.

Der Rotkohl schmeckt noch besser, wenn er einen Tag vorher zubereitet wird, da er durchziehen kann.

Wer es würziger mag, den Bratensaft mit etwas Senf oder Sahne verfeinern.

NN am 20. November 2024