

# Schweine-Braten mit Kartoffel-Knödeln und Wirsing

**Für 4 Personen**

**Braten:**

1 (2,3-2,5 kg) Schweinebraten	1 TL Kümmel	1 TL Pfeffer
1 EL Salz	2-3 EL Sonnenblumenöl	500 g Fleischknochen
1 Suppenbund	2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark
0,5 l Bier	1 l Wasser	1 Bund Majoran
1 Stück Ingwer	2 Knoblauchzehen	Butterschmalz
Pflanzenöl		

**Wirsingkohl:**

1 (800 g) Wirsingkohl	$\frac{1}{2}$ l Orangensaft	1 Bio-Orange
2 Scheiben Ingwer	Limettensaft	2 EL Butter
1 EL Honig	3 EL Olivenöl	Salz

**Kartoffel-Knödel:**

600 g Kartoffeln	50 g Kartoffelmehl	50 g Butter
3 Eigelbe	Salz, Muskat	

Die Schweinebraten-Schwarte vom Metzger rautenförmig einschneiden lassen. Wer das selber machen möchte, benutzt dafür am besten ein scharfes Teppichmesser. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kümmel, Salz und Pfeffer und das Öl auf der Schwarte verteilen und bis in die Ritzen einmassieren. Den Braten rundherum etwas salzen. Das Suppenbund und die Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden.

Butterschmalz und Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen. Knochen, Suppengemüse und Zwiebeln hineingeben und anrösten.

Nun das Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls etwas anrösten. Jeweils die Hälfte Bier und Wasser angießen. Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen.

Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde den Braten umdrehen und Flüssigkeit nachgießen. Nach einer weiteren  $\frac{1}{2}$  Stunde die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Knoblauch in der Schale andrücken und den Ingwer in Scheiben schneiden, beides hinzufügen. Den Braten nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde garen, bis das Fleisch gar und die Kruste knusprig ist. Während der Garzeit immer wieder etwas Bier und Wasser hinzufügen und die Kruste mit der Flüssigkeit bestreichen.

Den Braten aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Den Sud wieder erhitzen und nochmals abschmecken.

**Wirsingkohl:**

Den Wirsingkohl halbieren und den dicken Strunk herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden und 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Das Gemüse gut abtropfen lassen.

Den Orangensaft erhitzen und mit den Ingwerscheiben auf ein Drittel einkochen. Die Schale der Orange abreiben und mit der Butter hinzufügen. Wirsing hinzufügen und 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

**Kartoffel-Knödel:**

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Pellen und durch eine Presse drücken. Die Masse lauwarm abkühlen lassen, dann mit Eigelb, Kartoffelmehl und zerlassener Butter vermengen. Den Teig leicht salzen und mit Muskatnuss würzen.

Die Hände anfeuchten und aus dem Teig Klöße formen. Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen. Die Klöße in das leicht siedende Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an der

Oberfläche 'tanzen'. Das dauert etwa 10-12 Minuten.

**Servieren:**

Den Braten in Scheiben schneiden und mit gehacktem Majoran bestreuen.

Soße, Klöße und Wirsing dazu servieren. Wer mag, kann die Klöße noch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 22. September 2019