

SCHWEINSBRATEN

Traditionelle Gerichte mit regionalen und saisonalen Produkten gewinnen in Fast – Food – Zeiten wie diesen immer mehr an Bedeutung.

Wir bringen ein für diese Stadt typisches Gericht auf den Tisch. Das Rezept ist für 4 Personen.

Zutaten

1 $\frac{1}{2}$ kg Schopfbraten
3–4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
3 EL ganzer Kümmel
100 g Schmalz
400 g Schweinsknochen
1 $\frac{1}{2}$ l Wasser

Zubereitung

Backrohr auf 200 °c vorheizen. Fleisch waschen, Knoblauch zerdrücken und zusammen mit Salz, Pfeffer und Kümmel das Fleisch einreiben. Schmalz zerlassen und das Fleisch darin an allen Seiten anbraten. In einem geeigneten Behältnis mit den gehackten Schweinsknochen und etwa einem Viertel des Wassers ca. 90 Minuten braten. Die Temperatur etwas reduzieren und den Schweinsbraten regelmäßig mit Wasser übergießen, die obere Seite sollte dabei jedoch knusprig gebraten werden. Das Fleisch warm stellen, den Saft mit etwas Wasser aufgießen, verkochen und abseihen. Den Schweinsbraten mit Sauerkraut und Servietten- bzw. Semmelknödeln servieren.

Der Schweinsbraten ist in ganz Österreich beliebt, in Wien nimmt er dennoch eine Sonderstellung ein: Im Gegensatz zu den ländlichen Gebieten, in denen er großteils in gesurter Form aufgetischt wird, serviert man den Schweinsbraten in der

Hauptstadt schön knusprig.

Mahlzeit

Fastenbier-Bratl in der Rein

Fastenbier-Bratl in der Rein mit Gmias und mitbratene Erdäpfel und Semmelknödel ist eines der Rezepte, das wir in unserer neuen Kulinarik-Serie dieses Mal vorstellen. Wir wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen.



Zutaten für 4 Personen

Bratl

- 1 kg durchzogenen Schweinebauch mit Schwarte
- 100 ml Fastenbier für Fond
- 500 ml Wasser
- Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeerblatt
- 200 ml Fastenbier zum Übergießen

- 100 g geschälte Zwiebel
- 100 g geschälte Karotten
- 300 g geschälte Erdäpfel
- 200 ml dunkler Fond
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, geschroteter Kümmel

Knödel

- 250 g Knödelbrot
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 60 g gehackter Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Bratl

Karotten, Zwiebel und Erdäpfel in gleich große Stücke schneiden. Wasser und Fastenbier in einen Topf geben, mit Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer würzen, aufkochen. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten ins Wasser legen und ca. 15 – 20 min blanchieren. Bauch herausnehmen und schröpfen (die Schwarte alle 5 mm einschneiden). Fond in eine Bratenrein gießen, Karotten dazu geben. Schweinsbauch mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Kümmel von allen Seiten würzen.

Auf die Bratenrein ein Gitter legen und den Schweinbauch mit der Schwarte nach oben darauf legen. Bei 200 °C im Backrohr (Heißluft 180 °C) ca. 2 Stunden braten. Nach ca. einer Stunde die Zwiebel und Erdäpfel in die Bratenrein geben. Ab jetzt den Schweinebauch regelmäßig mit Fastenbier übergießen. Wenn der Schweinebauch fertig ist Bratensaft in einen Topf abseihen und Gemüse mit dem Schweinsbauch warmstellen. Bratensaft mit dunklem Fond aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. leicht abbinden, Schweinebauch vor dem Servieren ca. 10 min bei Oberhitze ins Rohr geben damit die Schwarte richtig knusprig wird. Gemüse und Erdäpfel in die Bratenrein geben,

geschnittenen Bauch und Semmelknödel darauf legen und mit Sauce napieren.

Zubereitung Semmelknödel

Knödelbrot in eine Schüssel geben. Gehackten Zwiebel in Butter anschwitzen, über das Knödelbrot verteilen, Petersilie dazu geben. Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit den Eier erwärmen, gleichmäßig über das Knödelbrot verteilen. Masse vorsichtig durchmischen, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 min rasten lassen. Knödel formen und in gesalzenem Wasser kochen.