

Sonntagsbraten vom Donau Rieser Schwein

Rezept für 6 Personen : 1500 g Schweineunterschale mit Schwarte, 100 Möhren, 100 g Sellerie, 100 g Lauch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, Wasser zum Angießen, 0,5 Liter Bratensoße (extra Rezept), 1 Flasche dunkles Bier, Gewürze

Die Möhren, den Lauch, den Sellerie und die Zwiebel säubern und in Würfel geschnitten in eine Bratreine geben. Die Knoblauchzehen, die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner ebenfalls zugeben. Das Schwarte vom Schweinefleisch einritzen und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und wenig Kümmel würzen. Jetzt das Schweinefleisch mit der Schwarte nach unten auf das Gemüse legen. In die Bratreine etwas Wasser geben. Die Bratröhre auf 170 Grad vorheizen und den Braten reinstellen. Nach einer Stunde den Braten wenden, sodass die Schwarte oben ist. Die Temperatur jetzt auf 200 Grad erhöhen und ca. eine Stunde weiter braten. Den Braten ab und zu mit dunklem Bier übergießen. Wenn der Braten fertig ist, ihn aus der Bratreine nehmen und auf einen Gitterrost legen. In einen Topf den Bratensatz und die fertige Bratensoße geben, 0,2 Liter Wasser dazu geben und alles zusammen 15 Minuten köcheln. Die Soße jetzt abpassieren. Abschmecken mit wenig Salz. Falls man die Soße sämiger will, mit in Wasser angerührter Speisenstärke leicht abbinden.

Rezept für braune Grundsoße (Bratensoße) ergibt 2 Liter Grundsoße

2 Kg kleingehackte Schweineknochen, 150 g Möhren, 150 g Sellerie, 150 g Lauch, 3 mittelgroße Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 3 Essl. Tomatenmark, 5 Essl. Rapsöl, 50 g Speisenstärke, 3 Liter Wasser, 0,2 Liter Weißwein, Gewürze

Die Gemüse und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Topf die Knochen in Rapsöl scharf anbraten, die Gemüse zugeben und ebenfalls mitrösten. Jetzt das Tomatenmark zugeben und auch mitrösten, dann mit wenig Wasser ablöschen und einreduzieren bis die Flüssigkeit weg ist. Jetzt die Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben. Das restliche Wasser zugießen und alles zusammen 2 Std. auf kleiner Flamme köcheln. Die Soße dann abpassieren und mit in Weißweingerührter Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Die Soße eignet sich auch als Bevorratung zum Einfrieren oder in Gläser einzumachen.

Brezenknödel: 5 Brezen vom Vortag, ¼ L Milch, 2 Eier, 1 mittelgroße Zwiebel, 50 g Semmelbrösel, 30 g Butter, 2 Petersilienstängel, Gewürze

Brezen in Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Zwiebel fein würfeln und mit gehackter Petersilie in Butter glasig anschwitzen und zu den Brezenwürfel geben, sowie die Eier und Semmelbrösel. Den Teig mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt den Teig in Klarsichtfolie geben und zu einer Wurst formen. Vorne und hinten gut verknoten. Im reichlich kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Zum Servieren die Folie entfernen und die Brezenrolle in Scheiben geschnitten als Beilage zum Braten anrichten.

Gebackene Kohlrabi Stifte: 2 Kohlrabi, Mehl – Ei- Semmelbrösel zum Panieren, 0,3 Liter Rapsöl, Gewürze

Kohlrabi schälen und im Ganzen in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen. Auskühlen lassen und dann in grobe Stifte schneiden. Die Stifte in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren: In heißem Rapsöl ausbraten .

Vanille Blaukraut: 600 g Blaukraut in feine Streifen geschnitten, 200 g Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 80 g Butter, 2 Äpfel in Scheiben, ca. 1/4 Liter Wasser, ca. 1/8 l Rotwein, Vanillearoma, Gewürze, 1 Spritzer Essig , ein Teelöffel Zucker

Zwiebelscheiben in Butter glasig anschwitzen, Blaukraut und Apfel dazu geben und mit Rotwein und Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist. Ein Lorbeerblatt zugeben. Das Blaukraut ca. 40 Minuten kochen. Abschmecken mit Salz, Zucker, Essig, Nelkenpulver und Vanillearoma.



Bild / U.Großmann