



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



SCHWEINEBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE MIT KNÖDEL & SPITZKRAUTSALAT



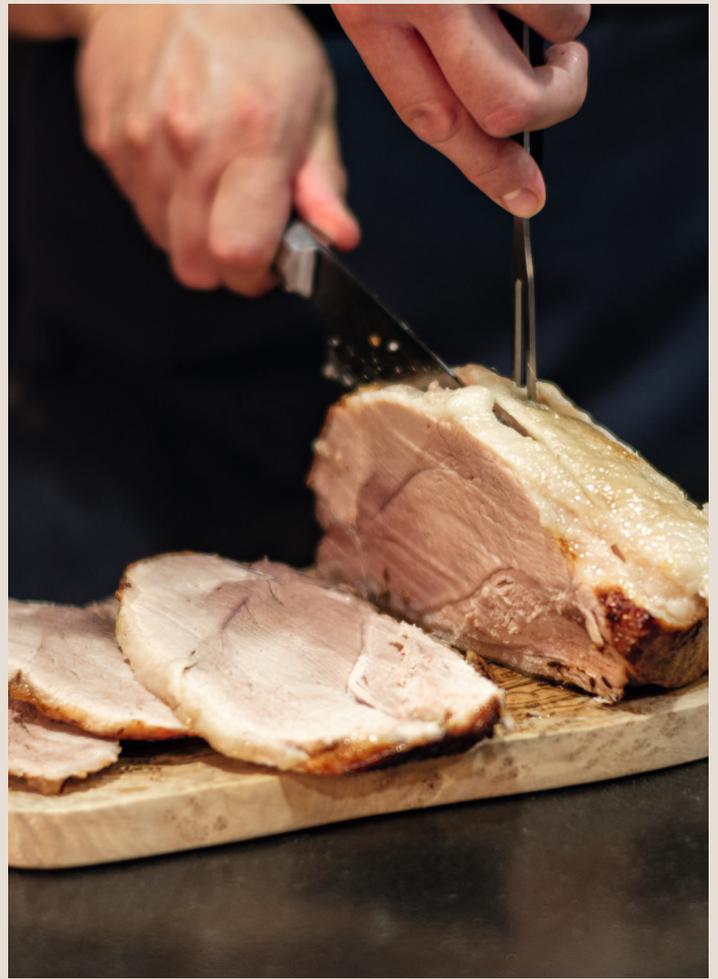
- Zutaten
- Zubereitung



SCHWEINEBRATEN

1,2	Kilogramm	Schweineschulter
1	Stück	große Zwiebel
0,5	Stück	Knollensellerie
3	Stück	Karotten
1	Stück	Staudensellerie
1	Stück	Lauch
0,3	Liter	Brühe
0,5	Liter	Dunkelbier

Lorbeer, Kümmel, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Kümmel Ganz



ZUBEREITUNG

Zunächst wird die Schweineschulter mit einer Prise Salz und einer Prise Kümmel gewürzt. Am besten macht man das bereits einen Tag im Voraus.

Der Ofen wird nun auf 180 °C vorgeheizt. In einen Bräter gibt man etwas heißes Wasser und legt den gewürzten Schweinebraten mit der Schwarte hinein. Für 15 Minuten kommt der Braten nun in den vorgeheizten Ofen.

Anschließend nimmt man den Braten wieder heraus und schüttet das Wasser ab. Nun können das zerkleinerte Gemüse, die Brühe, die restlichen Gewürze und die Hälfte des Bieres hinzugegeben werden. Für zweieinhalb Stunden kommt der Braten dann erneut in den Ofen.

Nach zwei Stunden gibt man die andere Hälfte des Bieres über den Braten. Danach wird der Braten aus dem Ofen geholt. Der Ofen wird nun auf 220 °C Oberhitze vorgeheizt.

Die Flüssigkeit im Bräter passiert man durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf. Dort lässt man sie nun etwas einkochen, bis sie schön sämig ist. Falls zu viel Fett auf der Sauce schwimmt, kann man dieses noch abschöpfen.

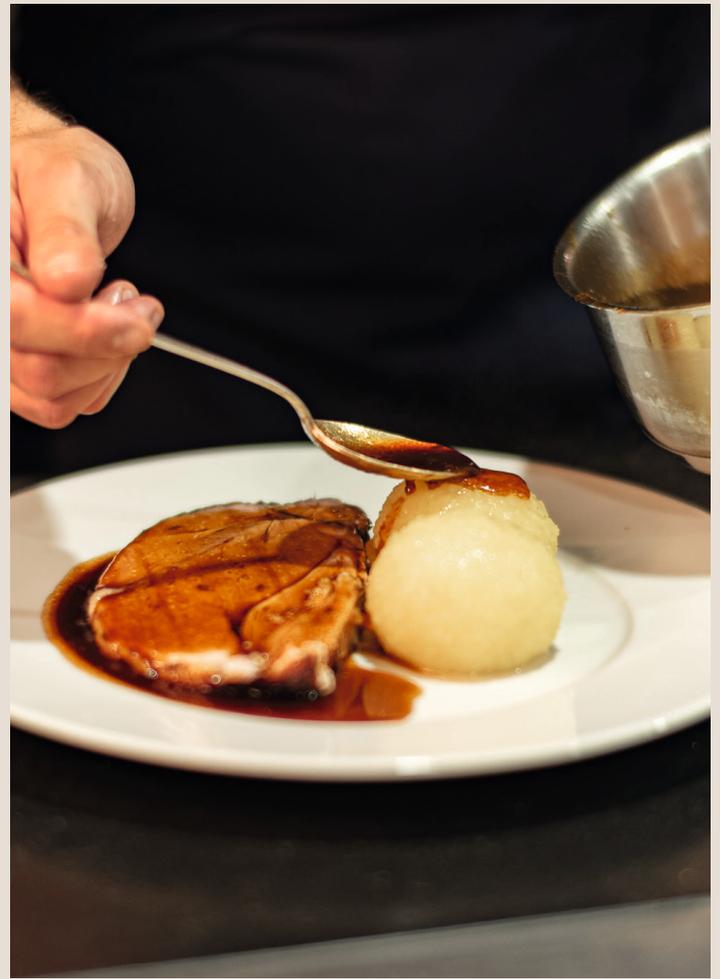
Sobald der Ofen die 220 °C erreicht hat, schiebt man den Braten wieder hinein, um ihn zu überkrusten. Das dauert etwa 10-15 Minuten.

Zum Schluss kann der saftige Schweinebraten aufgeschnitten und angerichtet werden.



ZUTATEN KNÖDEL

1	Packung	Knödelteig
8	Stück	Croutons



ZUBEREITUNG

Zunächst wird der Knödelteig gründlich durchgeknetet, bis er glatt und geschmeidig ist. Anschließend teilt man ihn in acht gleichmäßige Portionen auf. In die Mitte jeder Portion kommt ein würziges Crouton.

Nun gibt man die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser. Dort lässt man sie vorsichtig köcheln, bis sie an die Oberfläche aufschwimmen.

Sobald die Knödel oben treiben, sind sie fertig. Sie können nun angerichtet und serviert werden.



ZUTATEN SPITZKRAUTSALAT

1	Stück	Spitzkohl
50	Gramm	geräuchertes Wammerl(Schweinebauch) in Scheiben
1/2	Stück	Zwiebel
0,1	Liter	Altmeister Essig
0,1	Liter	Rapsöl
1	Bund	Schnittlauch

Salz, Zucker & Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zunächst wird das Wammerl (Bauchfleisch) sowie die Zwiebeln in feine Würfel geschnitten.

Der Schnittlauch wird in zarte Ringe geschnitten und zur Seite gestellt.

Das gewürfelte Wammerl wird nun in einer Pfanne ausgelassen und mit etwas Kümmel verfeinert. Sobald das Wammerl fast goldbraun ist, kommen die gewürfelten Zwiebeln dazu und werden kurz mitangeschwitzt.

Anschließend nimmt man die Pfanne vom Herd und lässt den Inhalt leicht abkühlen.

Währenddessen wird das Kraut in feine Streifen geschnitten, leicht gesalzen und vorsichtig durchgeknetet, um den Wasseraustritt anzuregen. Das überschüssige Wasser wird abgegossen.

Nun werden alle Zutaten - das Wammerl-Zwiebel-Gemisch, das Kraut und der Schnittlauch - in einer Schüssel vermischt. Mit Essig, Salz, Zucker und Pfeffer abgeschmeckt, erhält der Salat seine perfekte Würze.

Zum Schluss wird der Salat noch einmal sorgfältig vermengt und kann dann angerichtet werden. Der frische Schnittlauch verleiht ihm das gewisse Etwas.

VIEL FREUDE
BEIM KOCHEN!



*Andreas Hofrichter –
Sous Chef Bankett/Eventküche*