



Krustenbraten vom Schwein

MIT SERVIETTENKNÖDELN
& WIRSING

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von 1 cm einritzen. Vorsicht, nicht das Fleisch einschneiden! Die Schwarte mit Küchenpapier gut trockentupfen. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Schwarte mit dem Knoblauch, Kümmel und besonders gründlich mit Salz einreiben, so wird sie krosser. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian waschen und trockenschütteln. Zusammen mit dem Gemüse in einem

Für 6 Portionen

ZUTATEN

Krustenbraten

1,5 kg	Schweinekrustenbraten
2	Knoblauchzehen
1 TL	gemahlener Kümmel
2	Möhren
¼	Knollensellerie
2	Zwiebeln
1	Stange Lauch
5	Zweige Thymian
1 l	dunkles Bier
1–2 TL	Speisestärke, nach Belieben
1 TL	Düsseldorfer Senf
	Salz, Pfeffer

Rahmwirsing

1	Wirsing (ca. 1,3 kg)
½	Bund Petersilie
2 EL	Butter
1 gehäufter EL	Mehl
200 ml	Sahne
100 ml	Gemüsebrühe
1–2 TL	Kümmelsaat, nach Belieben
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Serviettenknödel

6	Brötchen vom Vortag (ca. 300 g)
500 ml	Milch
2	Eier
1	kleine Zwiebel
5	Stängel Petersilie
50 g	Butter
ca. 100 g	Weizenmehl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss



ZUBEREITUNG

entsprechend großen Bräter verteilen, den Braten mit der Kruste nach oben hineinlegen und mit Bier angießen. Im Backofen auf dem Rost auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten braten, dann die Temperatur auf 180 °C schalten und weitere 2 ½ Stunden garen. Alle 30 Minuten den Braten mit der Flüssigkeit übergießen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Den Braten herausnehmen, warmstellen und ruhen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, nach Belieben mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Mit Senf verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsing putzen und den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Kohl in kochendem Salzwasser ca. 3–4 Min. garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Sahne und Brühe zugießen, mit dem Schneebesen verrühren und 5 Minuten kochen. Nach Belieben Kümmel, Petersilie und Wirsing zugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Für die Serviettenknödel die Brötchen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit der Milch und den Eiern vermischen. Die Masse leicht salzen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Salzen und auskühlen lassen.

Nach der Ruhezeit die Knödelmasse nochmals gut verrühren, das Mehl unterkneten, die Zwiebel-Butter-Mischung und die Petersilie zufügen und alles gut durchmischen. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Knödelteig zu einer Rolle formen und erst in Frischhaltefolie, dann fest in Alufolie wickeln. Die Enden gut verschließen. Den Serviettenknödel in einem Topf mit siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen, aus den Folien wickeln und in Scheiben schneiden.

Den Krustenbraten in Scheiben schneiden, mit der Sauce, Wirsing und Knödeln servieren.

Tipp: Die Serviettenknödelscheiben in Butter anbraten, so schmecken sie intensiver.