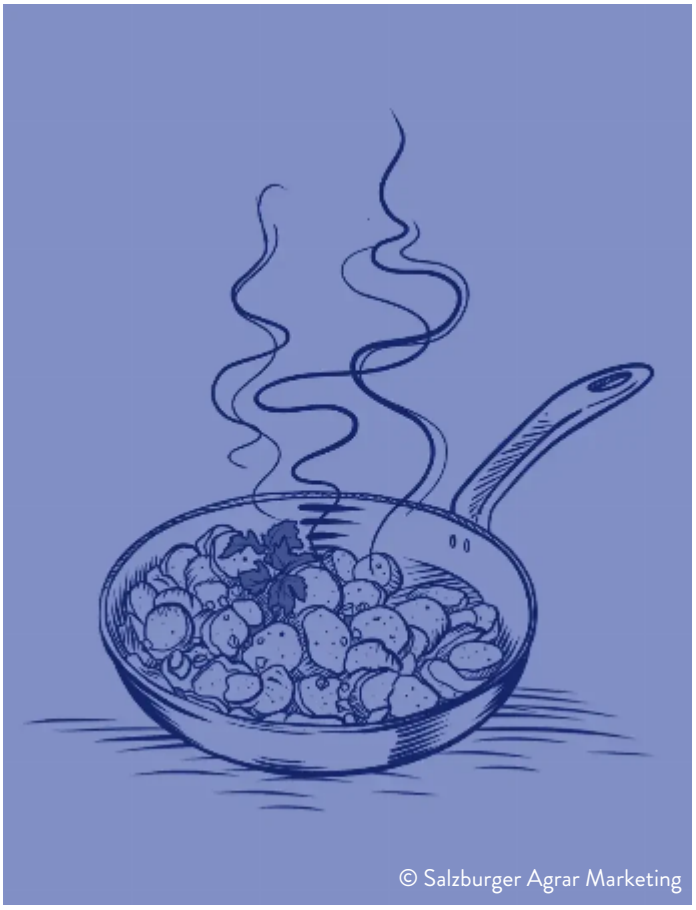
Flachgauer Mostbraten



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Katharina Költringer

Zutaten

800 G	ausgelöste Schweinsschulter
500 ML	Most
500 ML	Wasser
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel
	Knoblauch
	Rosmarin

Mehl für Mehlteigerl

Zubereitung

1. Am Beginn Schwarte einschneiden und Fleisch mit den Gewürzen einreiben und im vorgeheizten Rohr bei 180°C eine Stunde braten, dabei öfter mit Most übergießen.
2. Wenn der Braten durch ist (evtl. Probe mit dem Bratthermometer), herausnehmen und schneiden.
3. Bratenrückstand mit Wasser aufgießen, kochen lassen und mit einem Mehlteigerl oder Creme fraiche binden.
4. Dazu passen Semmelknödel und Ofengemüse. Als Beilage ist Krautsalat empfehlenswert.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com