

Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

Schweinebraten

.....

Schweinefleisch

.....

VIEL Knoblauch

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Kümmel

.....

ETWAS Paprikapulver

Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)

Gemüsebrühe

Butterschmalz zum Anbraten

ETWAS

Bier

Erdäpfel

Erdäpfel (Kartoffeln)

Topfenserviettenknödel

250 G

Topfen

500 G

Knödelbrot

EIN

SCHUSS

Milch

5

Eier

Salz

Petersilie

Rettich Salat

schwarzen Rettich

Essig

Öl

Salz

ETWAS

Rahm

Zubereitung

1. Schweinefleisch mit viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Paprika würzen.
2. Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel...) dazu rösten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Danach für 1,5 – 2 Stunden ins Rohr geben (je nach Größe des Fleischstückes).
4. Die letzten 10 Minuten den Deckel heruntergeben und das Fleisch mit etwas Bier übergießen und knusprig braten.

1. Erdäpfel waschen, über Dampf oder im Dampfgarer ca. 30 Minuten dünsten.
2. Schälen und dann in die „Rein“ zum Schweinebraten dazugeben und mit Soße übergießen.

1. Alles zu einer Masse vermischen und zu einer länglichen Rolle formen.
2. Diese in ein Geschirrtuch einschlagen und 20 Minuten über Dampf oder im Dampfgarer garen.

1. Schwarzen Rettich schälen, fein reiben und ausdrücken.
2. Mit Essig, Öl und Salz marinieren und mit etwas Rahm verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht Andrea Schilchegger, Windhofgut Annaberg.