

# Schweinslungenbraten im Erdäpfelmantel mit Spitzkrautsalat



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Karl Schnöll

.....

## Zutaten

### Lungenbraten

.....

1 Schweinslungenbraten

.....

Salz

.....

500 G Erdäpfel

.....

1 Eiklar

.....

1 Knoblauchzehe

.....

Kümmel

getrockneter Salbei

Salz

ÖL zum Ausbacken

## Spitzkrautsalat

1 Spitzkraut

100 G gewürfelter Speck

Essig

etwas Zucker und Kümmel

Salz

## Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und in dünne Streifen reiben. Die Flüssigkeit in einem Tuch ausdrücken.
  2. Erdäpfel gemeinsam mit Knoblauch, Kümmel, Salbei, Salz, Pfeffer und Eiweiß zu den geriebenen Erdäpfeln geben und gut abmischen.
  3. Diese Masse um das zugeputzte Filet drücken, in tiefer Pfanne in Rapsöl herausbacken und 10 Minuten im Rohr bei 180 °C fertig backen
1. Dazu das Spitzkraut fein hobeln, salzen und gut durchmischen, damit das Kraut mürbe wird.
  2. Mit Kümmel, Essig und etwas Zucker abschmecken.
  3. Den Speck langsam in einer Pfanne auslassen und unter den Krautsalat mischen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."