

## Schweinebraten mit Beilagen á la Kurpark

für 4 Personen

### Schweinebraten

1,2 kg	Schweinebraten (Bauch, Schulter, Kamm) mit Schwarte
2 – 3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 l	Gemüsebrühe (Fond)
1 EL	Kümmel
1 TL	Fett
	Salz, Pfeffer, ggf. Speisestärke

Die Schwarte des Fleisches mit sehr scharfem Messer karoartig einschneiden und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen (einreiben).

Zwiebel und Knoblauch schälen und die Zwiebeln in Halbringe schneiden. Den Knoblauch halbieren und grob hacken.

Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel im Fett anbraten und mit der Gemüsebrühe aufgießen und danach im Ofen ca. 60 – 70 Minuten garen. Das Fleisch immer wieder wenden und die Soße zum Schluss nach Belieben mit etwas Speisestärke binden.



## Semmelknödel

8	altbackene Semmeln (oder entsprechend Knödelbrot)
500 ml	Milch
2	Eier (mittlere Größe)
1 EL	gehackte Petersilie

Semmeln in dünne Scheiben schneiden, Milch erwärmen, über die Semmelscheiben gießen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Eier und Petersilie zu den eingeweichten Semmeln geben und alles vermengen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas salzen und mit feuchten Händen Knödeln formen. Diese ins siedende Wasser geben und ca. 20 Min – im nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

## Bayrisch Kraut

1	kleiner Weißkohl (ca. 800 g)
1	Zwiebel
1 TL	Kümmel
	Paprika, Salz, Pfeffer

Weißkohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und in Rauten schneiden.

Kohl und Zwiebel mit etwas Wasser in der Pfanne andünsten und mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.



## Reibeknödel

- 12 große rohe Kartoffeln
- 4 kleine gekochte Kartoffeln
- Salz
- ggf. 1 altbackene Semmel
- ggf. 2 EL Speisestärke

Gekochte Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Rohe Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit einem sauberen Tuch kräftig ausdrücken, das Kartoffelwasser auffangen und dieses etwas stehen lassen, so dass sich die Stärke absetzt. Diese in den Kartoffelteig geben (alternativ ca. 2 EL Speisestärke zum Teig geben).

Rohe und gekochte Kartoffelmasse gut miteinander vermischen und etwas salzen. Ggf. altbackene Semmel in kleine Würfel schneiden und zum Teig geben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zugeben und mit feuchten Händen Knödel formen. Diese ins siedende Wasser geben und ca. 20 – 25 Minuten ziehen lassen (Wasser darf nicht mehr kochen). Mit Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Alles auf einem Teller anrichten – und genießen!

## An Guadn!

