

Bauernschmaus

Dieses Rezept stammt aus Niederösterreich: Der Bauernschmaus gilt hier als deftige Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

900 g	Bauchfleisch
1 Prise	Salz
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel
900 g	Geselchtes (Karree oder Schopfbraten)
1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Lorbeerblatt
16 Stk.	Frankfurter (Würstel)
1 kg	Sauerkraut
16 Stk.	Semmelknödel

Zubereitung

1. Für den Bauernschmaus das Geselchte über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag den Knoblauch schälen und das Bauchfleisch (oder den Schopfbraten) kräftig mit Salz würzen. Rundherum mit Knoblauch einreiben und mit Kümmel bestreuen.
2. In eine große Pfanne etwa daumenhoch Wasser füllen und erhitzen. Das gewürzte Fleisch

mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit der Schwarte nach oben zurück in die Pfanne legen.
4. Die Pfanne in den Backofen stellen und immer wieder mit der Bratflüssigkeit begießen. Wenn die Schwarte knusprig und das Fleisch zart ist, herausnehmen und warm stellen.
5. Suppengrün waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Das Geselchte zusammen mit dem Suppengrün und Lorbeerblatt in einen Topf mit kaltem Wasser geben und dieses langsam erhitzen. Bei mäßiger Hitze mindestens 1 Stunde lang leicht wallend kochen. Geselchtes herausnehmen und warm stellen.
6. Währenddessen einen weiteren Topf mit Wasser aufstellen und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Frankfurter hineingeben und ziehen lassen, bis sie heiß sind.
7. Bauchfleisch und Geselchtes aufschneiden und zusammen mit den Frankfurtern auf Tellern anrichten. Mit Semmelknödel und Sauerkraut servieren.

Tipp

Zum Bauernschmaus mit Semmelknödel und Sauerkraut schmeckt am besten ein kühles, frisches Bier.