Schweinsbraten mit Gänsekraut und Semmelknödel

Herzhaft genießen mit diesem Rezept für leckeren Schweinsbraten mit Gänsekraut und Semmelknödel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1.5 kg	Schweinsschopf
2 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Beifuß (gehackt)
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 ml	Rindsuppe
1 EL	Schweineschmalz

Für die Semmelknödel

6 Stk.	Semmeln
120 ml	Milch (heiß)
1 Stk.	Zwiebel
30 g	Butter
2 EL	Petersilie (gehackt)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Mehl

Für das Kraut

1 Kopf	Weißkraut
2 Stk.	Schalotten
120 g	Bauchspeck
300 ml	Rindsuppe
1 Prise	Kümmel
4 Zweige	Majoran
50 g	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Weißwein

Zubereitung

1. Der **Schweinsbraten mit Gänsekraut und Semmelknödel** ist das perfekte Sonntagsessen und der Arbeitsaufwand hält sich in Grenzen. Zuerst den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Anschließend den Beifuß waschen, trocknen und klein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Die Zwiebeln abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel für die Semmelknödel klein hacken und zur Seite legen.

2. Das Fleisch mit Kümmel, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Beifuß rundum gründlich einreiben. Ein hohes Backblech oder einen großen Bräter mit dem Schweineschmalz gut einfetten. Das Fleisch einlegen, die Zwiebelwürfel um das Fleisch platzieren.

3. Mit der Rindssuppe aufgießen und etwa eineinhalb bis zwei Stunden im Ofen braten lassen. In der Zwischenzeit die Beilagen zubereiten.

Für die Semmelknödel:

1. Einen tiefen Teller mit Mehl befüllen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Semmeln zerkleinern, in eine Schüssel geben. Die Milch im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen und über die Semmelstücke gießen.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, dann die Petersilie einrühren. Vom Herd nehmen und den Inhalt zu den Semmeln in die Schüssel geben. Zuletzt die Eier in die Schüssel schlagen. Alle Zutaten gut mischen und einige

Minuten durchziehen lassen.

3. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen und mit den Händen gründlich durchkneten. Wenn der Semmelteig zu trocken ist, einfach einige Esslöffel Wasser oder Milch mit einkneten. Die Hände anfeuchten, aus dem Teig runde, nicht zu lockere Knödel formen.

4. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Knödel im Mehl wenden, dann in den Topf geben. Temperatur reduzieren und rund 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Den Topfdeckel dabei nicht vollständig auflegen. Die Semmelknödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Für das Kraut:

1. Die Blätter von den Majoranzweigen abzupfen, waschen, trocknen und fein hacken. Den Strunk des Weißkrautkopfs entfernen, ebenso die äußeren Blätter. Die verbleibenden Blätter waschen, trocknen und in schmale Streifen schneiden.

2. Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Den Bauchspeck ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Speck und Schalotten darin anrösten. Weißkraut zufügen und kurz mitbraten lassen. Mit dem Wein ablöschen, dann die Rinderbrühe aufgießen.

3. Mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Zuletzt den gehackten Majoran mit einrühren. Abdecken und bei niedriger Temperatur weich dünsten lassen. Anschließend noch einmal abschmecken.

Anrichten:

1. Nach der Garzeit des Schweinsbratens die Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren oder mit dem Stabmixer pürieren.

2. Zum Schluss nur noch den Schweinsbraten mit der Sauce übergießen und mit Semmelknödeln servieren.

Tipp

Den Schweinsbraten mit Gänsekraut und Semmelknödel kann man vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.