

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Brat'l in der Rein

Zutaten:

1,2 kg Schweinefleisch aus Schulter, Karree, Schlägel, Bauch oder Schopf (kann auch gesurt sein)
30 g Schweineschmalz oder Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kümmel (gemahlen oder ganz)
zerdrückter Knoblauch zum Einreiben
3 Knoblauchzehen zum Mitbraten
500–700 ml Rindsuppe oder Wasser
dunkles Bier zum Begießen
Stärke nach Bedarf

Zubereitung:

Fleisch am besten bereits am Vortag rundum gut mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel und zerdrücktem Knoblauch einreiben. Dann Schmalz und etwas Wasser (bodenbedeckt) in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen, ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei ca. 190 °C braten. Nach 20 Minuten wenden und die Schwarte mit einem scharfen Messer rillenartig einschneiden, dabei allerdings nicht bis ins Fleisch schneiden, da dieses sonst austrocknet. Den Braten noch ca. 1 1/2 Stunden fertig braten. Währenddessen dunkles Bier mit Salz würzen und die Kruste damit wiederholt bestreichen, damit sie schön knusprig und resch wird. Ebenso immer wieder wenig frische, warme Suppe (oder Wasser) zugießen, damit der Braten nicht trocken wird. (Dabei nie zu viel Flüssigkeit zugießen, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt.) Nach der halben Bratzeit Knoblauch in die Rein geben und mitbraten. Fertig gebratenes Fleisch herausheben und warm halten. Bratensatz mit Suppe oder Wasser ablöschen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Bei Bedarf mit wenig angerührter Stärke binden. Saft abseihen und eventuell noch nachwürzen. Fleisch tranchieren, anrichten und mit dem Bratensaft'l servieren.

Beilagenempfehlungen: Semmel-, Erdäpfel-, Mehl- oder Grießknödel, aber auch gekochte Erdäpfel, Krautsalat, Sauer- oder Stöcklkraut

Tipp: Bereiten Sie lieber etwas mehr Sauce zu! Haschee-, Grammel- und Speckknödel oder kurz gebratene Fleischstücke wie Kotelett und Schweinsfilet schmecken einfach noch einmal so gut, wenn sie mit Bratensaft beträufelt werden.

Ingrid Pernkopf's beste „Brat' l- T ipps“

- Schweinebauch (Bauchfleisch, Jungschweinsbrüstl) kann wie Kalbsbrust gefüllt und ebenso zubereitet werden.
- Wenn man beim Braten ca. 250 g klein gehackte Knochen und Fleischparüren (Abschnitte) sowie Wurzelgemüse und Zwiebelwürfel beigibt, wird das Saft'l gleich noch einmal so g'schmackig.
- Wenn man die Schwarte zuletzt nochmals unter starker Hitze (oder unter der Grillschranke) knusprig brät, „klirrt“ sie besonders schön.
- Man kann die Schwarte gleich zu Beginn einschneiden (schröpfen). Hierfür wird das Fleischstück mit der Schwarte für ca. 15 Minuten in einen Topf mit Wasser oder Suppe gelegt, am besten auf einem Siebeinsatz. Die Schwarte wird durch das Vorgaren weich und lässt sich so besser einschneiden.
- Übrig gebliebener Braten lässt sich in der Küche vielseitig verwenden: z. B. kalt mit Kren, Senf und Essiggemüse; faschiert als Knödelfülle oder Fleischaufstrich oder als Basis für Fleischsalat.
- Jeder Schweinsbraten kann auch ohne Schwarte gebraten werden. In diesem Fall kann man ihn, um die nötige Herzhaftigkeit zu erreichen, auch mit gebratenen Speckscheiben garnieren.
- Kaltes Bratenfett lässt sich, garniert mit Zwiebelringen und Paprikapulver, sehr gut als Aufstrich verwenden.
- Nach Geschmack können Sie vor dem Aufgießen auch mit etwas Mehl stauben und dafür die Stärke weglassen. Aber Vorsicht: Nicht zu viel davon nehmen, damit die Sauce nicht eindickt, sondern ein „Natursaft'l“ bleibt.
- Die im obigen Rezept zum Aufgießen vorgeschlagene Rindsuppe kann, zumindest teilweise, auch durch Bier oder Most ersetzt werden.
- Grob geschnittenes Gemüse (200 g Schalotten, 500 g Erdäpfel, 4 Karotten), nach etwa einer Stunde Bratzeit im Saft mitgedünstet, verfeinert nicht nur die Sauce, sondern gibt auch eine gute Beilage.
- Lorbeerblatt, Thymian und Koriander harmonieren mit Schweinsbraten besonders gut.
- Scharfer oder Rosenpaprika macht den Braten pikanter.

Semmelknödel (Grundrezept)

Zutaten:

Variante I

200 g trockenes Knödelbrot
50 g zerlassene Butter
ca. 120 ml warme Milch (je nach Trockenheit des Brotes)
3–4 Eier
Salz
Prise Muskatnuss
1 EL frisch gehackte Petersilie oder andere Kräuter nach Belieben
50 g in Butter angeschwitzte Zwiebeln nach Geschmack
Brösel von entrindetem Weißbrot nach Bedarf (s. S. 413)
ca. 20 g Mehl nach Bedarf

Variante II, Serviettenknödel

200 g frisches Toastbrot
4 Eier
Salz
40 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Für die Variante I die zerlassene Butter mit Milch vermischen und mit dem Knödelbrot vermengen, 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Eier einmengen und mit Salz und einer Prise Muskatnuss würzig abschmecken. Nach Geschmack gehackte Petersilie und in Butter angeschwitzte Zwiebeln zugeben. Aus der Masse Knödel formen (bei Bedarf noch mit Bröseln binden), in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe der Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Am besten einen Probeknödel kochen. Bindet die Masse nicht gut genug, noch etwas Mehl untermengen.) Für die Variante II das Toastbrot in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Klarsichtfolie auflegen, zu einer Rolle geformte Semmelmasse auflegen und einwickeln. Die Enden gut abbinden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und je nach Dicke 30–40 Minuten kochen.

Verwendung: zu allen Gerichten mit Sauce (Gulasch, Beuschel, Schwammerlsauce), aber auch zu Braten und Geselchtem, wobei sich speziell die Knödel der Variante II besonders gut zum Auftunken eines würzigen Saft's eignen

Tipp: Die Menge der Milchzugabe richtet sich ganz nach der Trockenheit des Brotes. Am besten kaufen Sie frisches Knödelbrot beim Bäcker und frieren es ein, wodurch Sie immer frisches, nicht zu trockenes Knödelbrot zur Verfügung haben. Wenn Sie frisches Weißbrot verwenden, so erübrigt sich die Milchzugabe (fast) zur Gänze.

Variationsmöglichkeiten

- Für **Durcheinander-Knödel** mischen Sie Schwarz- und Weißbrot und mengen noch 50 g angeröstete Speckwürfel dazu. ■ Für eine g'smackige Suppeneinlage formen Sie aus der Masse kleine Laiberl, die zuerst in einer beschichteten Pfanne hellbraun gebraten und dann in Rindsuppe erwärmt werden.
- Für **Kaspressknödel** mengen Sie etwas geriebenen Graukäse unter die Semmelmasse, formen diese zu Laibchen und braten sie in etwas Butter. Als Suppeneinlage, aber auch zu Rahmsauce (mit Gemüse oder Kräutern) oder mit Blattsalat servieren.
- Unter die Semmelmasse können Sie ganz nach Lust und Laune Speck, Käse, Kräuter, Pilze oder gekochte passierte Erdäpfel mengen. Wenn Sie gekochte Gemüswürfel untermischen, dann könnten Sie anstelle von Milch auch frisch entsafteten Gemüsesaft (Karotten-, Kohlrabi-, Rote- Rüben-Saft) verwenden.

- Anstelle von Milch kann die Masse auch mit Bier, Wein oder Most zubereitet werden.
- Anstelle von Weißbrot kann auch Laugen-, Vollkorn- oder Schwarzbrot verwendet werden.
- Semmelknödel können auch in eine Serviette oder Klarsichtfolie eingeschlagen und darin gekocht werden, oder aber über Dampf gegart werden.

Stöcklkraut

Z u t a t e n

1 Krautkopf von ca. 1 kg
Salz
Kümmel
Prise Zucker
Essig
Wasser oder Suppe
8 Speckscheiben

Z u b e r e i t u n g

Den Krautkopf vierteln oder sechsteln. Den Strunk dabei aber nicht gänzlich ausschneiden, damit die Blätter noch Zusammenhalt haben. In einem Topf Wasser oder Suppe mit Salz, Zucker, Kümmel sowie einem Schuss Essig würzen, aufkochen lassen und die Krautteile darin ca. 20 Minuten weich kochen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und abtropfen lassen. Währenddessen die Speckscheiben nach Belieben schneiden oder ganz lassen und knusprig braten. Kraut in eine Pfanne oder ein Reindl geben und mit dem gebratenen Speck belegen bzw. bestreuen. Wird das Stöcklkraut zu einem Brat'l serviert, die Krautstücke gegen Ende der Garzeit in die Reindl setzen und mit dem Schweinsbraten mitbraten. Dabei öfters mit dem Bratenfett bzw. -saft übergießen.

V e r w e n d u n g : zu allen Arten von Brat'ln, aber auch Gans oder Lamm