

FRÄNKISCHE TAPAS



Böhmischer Schweinebraten mit Knidla und Sauerkraut

Zutaten Braten:

1 kg Schweinesschulter mit Schwarte
Butterschmalz
Salz und Kümmel
Fleischbrühe

Zubereitung Braten:

Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (z.B. Teppichmesser) kreuzförmig bis zur Fettschicht einschneiden. Das erledigt auch der Metzger gerne, bei dem die Schweineschulter gekauft wird.

Zuerst wird die Schulter von allen Seiten schön im Butterschmalz angebraten. Nur die Schwarte nicht, die ist später dran.

Anschließend wird der Braten ordentlich mit Salz und Kümmel gewürzt und kommt mit der Schwarte nach unten in den Bräter. Mit Brühe aufgießen, bis er halb bedeckt ist und mit einem Deckel abdecken.

Nach einer 3/4 Stunde den Braten wenden, damit die Schwarte oben ist. Jetzt alle 15 Minuten die Schwarte mit dem Bratensaft übergießen.

Nach einer weiteren 3/4 Stunde den Deckel entfernen, die Temperatur auf 200° C bis 230° C erhöhen und den Braten solange im Ofen lassen, bis die Kruste schön kross ist.

Zutaten Knidla:

500g Instantmehl (ich nehme grobkörniges Spätzlemehl)
Einen frischen Hefewürfel
250 ml Milch
1 Ei
1 TL Salz
1/2 TL Zucker

Zubereitung Knidla:

Die Hefe mit dem Zucker und ein paar Esslöffel lauwarmer Milch ansetzen, bis sich Bläschen bilden. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell noch Mehl oder Milch hinzufügen.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend den Teig teilen und zu faustgroßen Kugeln formen. Diese sofort mit einem Geschirrtuch abdecken. In der Zwischenzeit einen ausreichend großen Topf mit Wasser und reichlich Salz zum kochen bringen.

Nun die Teigkugeln zu länglichen Knödel formen und für zwanzig Minuten im heißem aber nicht kochendem Wasser ziehen lassen. Nach 10 Minuten die Knidla wenden. Die fertig gegarten Knödel mit einem Bindfaden in ca. zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Zum Böhmischen Schweinebraten wird traditionell Sauerkraut gegessen.