

FRÄNKISCHE TAPAS



Altfränkischer Schweinebraten mit Wirsing und grünen Klößen

Zutaten Schweinebraten:

1 kg Schweineschulter mit Schwarte

1 Flasche Bier

Suppengemüse: Karotten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Sellerie

Brühe

Schweineschmalz

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Kümmel, frischer Beifuß (notfalls getrocknet), Majoran (optional)

Zubereitung Schweinebraten:

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 gewürzt und kommt mit der Schwarte nach unten in den Bräter. Mit Brühe aufgießen, bis er halb bedeckt ist.

In der Zwischenzeit kann das Suppengemüse geschnitten und in einer Pfanne angebraten werden. Es wird mit Wasser abgelöscht. Ein Holzlöffel hilft, die Bratenrückstände vom Pfannenboden zu lösen. Jetzt das Gemüse zum Braten geben und abgedeckt im vorgeheiztem Backofen bei 180° C schmoren. Nach einer 3/4 Stunde den Braten wenden, damit die Schwarte oben ist. Jetzt alle 15 Minuten die Schwarte mit ein wenig Bier 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. Dazu gibt es Wirsing und Klöße.

Zutaten für die rohen Klöße:

1 kg rohe Kartoffeln

250 gekochte Kartoffeln

geröstete Semmelwürfel

Salz

Zubereitung rohe Klöße:

Die Kartoffeln reiben und mit einem Geschirrtuch auspressen. Das Wasser abfangen und stehen lassen, damit sich die Stärke absetzen kann. Die Stärke, Salz und die geriebenen Kartoffeln miteinander vermischen. Nun die gekochten Kartoffeln zu einem Brei zerdrücken und noch kochend unter die rohe Kartoffelmasse arbeiten. Jetzt die Klöße formen und in die Mitte geröstete Semmelwürfel geben. In siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klöße im Wasser auftauchen sind sie fertig.