

Klassische Rinderbrühe mit Fleischknödeln

Zutaten für 6 Personen:

1 Zwiebel
100 g Karotten
100 g Knollensellerie
100 g Lauch
Salz
5 Markknochen vom Rind
800 g Suppenfleisch vom Rind (z.B. Ochsenbrust)
2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die ungeschälte Zwiebel halbieren und mit den Schnittseiten nach unten in eine Pfanne legen. Die Zwiebeln ohne Fettzugabe sehr stark bräunen.

Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

In einem großen Topf 1,5 l Salzwasser aufkochen. Die Markknochen für 1 Minute in das kochende Salzwasser geben, wieder herausnehmen und kalt abspülen. Das Salzwasser wegschütten.

Die gebräunten Zwiebelhälften, das Gemüse, die Markknochen und das Suppenfleisch in einen großen Topf geben und mit 3 l kaltem Wasser aufgießen. Die Lorbeerblätter, die Gewürznelken und die Wacholderbeeren zugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einer Schöpfkelle abtragen. Sobald die Suppe kocht, die Temperatur reduzieren und alles 3 Stunden sanft köcheln lassen.

Die Rinderbrühe durch ein feines Sieb gießen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Cremiges Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

500 g Sauerkraut
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Butter
300 ml flüssige Sahne
2 EL Crème fraîche
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Sauerkraut gut wässern und anschließend abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einem Topf erhitzen und die

Zwiebel- und Knoblauchwürfel gut anbraten. Das Sauerkraut dazu geben und etwas andünsten. Mit der Sahne und der Crème fraîche auf- gießen und die Gewürze zugeben. Das Sauerkraut ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen einige Male umrühren. Abschließend das cremige Sauerkraut nochmals abschmecken.

Fleischknödel

250 g frisches Fleischbrät (z.B. aus der Bratwurst)
1 Ei
2 EL Weizenmehl
½ EL feine Semmelbrösel
1 Msp abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
1/2 EL gehackte Blatt Petersilie Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleischbrät, das aufgeschlagene Ei, das Weizenmehl, die Semmelbrösel, die frisch abgeriebene Zitronenschale und die gehackte Blatt Petersilie in eine Schüssel geben und kräftig verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken von dem Fleischteig abstechen und in das kochende Salzwasser gleiten lassen. Dabei die Teelöffel immer wieder ins kochende Wasser tauchen, damit die Fleischasse nicht haften bleibt. Die Temperatur reduzieren, den Deckel halb auf den Topf legen und die Brätknödel 10–15 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Brätknödel mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

Krustenbraten vom Schwein

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Schweineschulter oder Schweinebauch mit Schwarte (beste Qualität, vorzugsweise aus Bio-Haltung)
4 Schalotten
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Sonnenblumenöl
700 ml Dunkelbier
300 ml Fleischbrühe
1 TL frische Thymianblättchen
oder ½ TL getrockneter Thymian
20 g eiskalte Butterwürfel

Zubereitung:

Den Backofen rechtzeitig auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Etwas heißes Wasser in einen Bräter gießen, sodass dieser 1–2 cm hoch gefüllt ist.

Die Schweineschulter mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen und für 25 Minuten in den Backofen schieben. Währenddessen die Schalotten schälen und grob würfeln.

3 Das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen. Das Wasser aus dem Bräter gießen. Die Schwarte vorsichtig mit einem sehr scharfen Messer oder einem Teppichmesser rautenförmig einritzen, sodass ein Gitter entsteht. Dabei darauf achten, dass nur die Schwarte und die Fettschicht

ingeritzt und das Fleisch nicht verletzt wird. Anschließend das Fleisch rundherum kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Das Fleisch beiseite stellen.

Das Sonnenblumenöl in dem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten einige Minuten anbraten. Die Schalotten zugeben und goldgelb rösten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Den Bratensatz mit dem Dunkelbier ablösen. Die Fleischbrühe angießen und die Flüssigkeit aufkochen. Das Fleisch anschließend mit der ingeritzten Schwarte nach oben in den Bräter setzen.

Den Schweinebraten im offenen Bräter im auf 160 °C vorgeheizten Backofen weitere 90 Minuten garen. Das Fleisch dann aus dem Bräter nehmen.

Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben zurück in den Bräter setzen und an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen. Die Backofentemperatur auf 250 °C (Grillfunktion) erhöhen.

Die Sauce aufkochen. Den Thymian zugeben, aufkochen und je nach Geschmack etwas einkochen.

Sobald die Backofentemperatur 250 °C erreicht hat, den Bräter in den Backofen schieben und den Schweinebraten grillen, bis die Schwarte knusprig aufpufft.

Vorsicht: Die Schwarte verbrennt schnell, ihr müsst sie ständig beobachten.

Den knusprigen Schweinebraten aus dem Backofen nehmen und auf einem Schneidebrett mindestens 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

Die Schweinebratensauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die eiskalten Butterwürfel zugeben und mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Sauce leicht gebunden ist. (Das nennt man montieren.)