

Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat

1/4 Schweinebraten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Andrea Schilchegger

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

	Schweinefleisch
VIEL		Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Kümmel
ETWAS		Paprikapulver
		Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)
		Gemüsebrühe
		Butterschmalz zum Anbraten
ETWAS		Bier

Zubereitung

1. Schweinefleisch mit viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Paprika würzen.
2. Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel...) dazu rösten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Danach für 1,5 – 2 Stunden ins Rohr geben (je nach Größe des Fleischstückes).
4. Die letzten 10 Minuten den Deckel heruntergeben und das Fleisch mit etwas Bier übergießen und knusprig braten.

Info

Gutes Gelingen wünscht Andrea Schilchegger, Windhofgut Annaberg.

Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat

2/4 Erdäpfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

.....
Erdäpfel (Kartoffeln)
.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen, über Dampf oder im Dampfgarer ca. 30 Minuten dünsten.
2. Schälen und dann in die „Rein“ zum Schweinebraten dazugeben und mit Soße übergießen.

3/4 Topfenserviettenknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Andrea Schilchegger

Zutaten

250 G	Topfen
500 G	Knödelbrot
EIN SCHUSS	Milch
5	Eier
	Salz
	Petersilie

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Alles zu einer Masse vermischen und zu einer länglichen Rolle formen.
2. Diese in ein Geschirrtuch einschlagen und 20 Minuten über Dampf oder im Dampfgarer garen.

Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat

4/4 Rettich Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Andrea Schilchegger

Zutaten

-
- schwarzen Rettich
-
- Essig
-
- Öl
-
- Salz
-
- ETWAS Rahm
-

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Schwarzen Rettich schälen, fein reiben und ausdrücken.
2. Mit Essig, Öl und Salz marinieren und mit etwas Rahm verfeinern.