



BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN



Zutaten (für 4 Personen)

800 g Schweinebraten mit Schwarte, Pfeffer, Salz, ein Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Kümmel, ein gestrichener EL Speisestärke, dunkles Bier

Zubereitung:

Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden. Fleisch mit Pfeffer, Salz und Kümmel einreiben. Mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen und heißes Wasser bis zum Schwartenrand dazugießen. Gewürfeltes Suppengrün, Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 °C 20–30 Minuten garen. Fleisch umdrehen und weitere 60–75 Minuten garen. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Schwarte ab und zu mit Salzwasser bzw. dunklem Bier bestreichen. Fleisch herausnehmen, warm stellen. Bratfond mit Wasser lösen, durch ein Sieb gießen. Mit Wasser bis zu $\frac{3}{8}$ Liter Flüssigkeit aufgießen, aufkochen und mit Speisestärke binden. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten Semmelknödel (für 4 Personen)

10 altbackene Semmeln oder 1 Pfund altes Weißbrot, 500 ml Milch, 1 kleine Zwiebel, 3 EL gehackte Petersilie, 30 g Butter, 3 Eier, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Kochende Milch darübergießen, durchmischen und zugedeckt mindestens 1 Stunde stehen lassen. Gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen lassen, auf die Semmelmasse geben und mit 3 Eiern gut durchmischen, salzen und pfeffern. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und aufkochen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren, 20 Minuten ziehen lassen und anschließend servieren.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.gq-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.alp.bayern.de

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!



SCHWEINEFLEISCH

2. Auflage, 02/2014, Best.-Nr. 1257, alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de
Bildnachweis: Bayerisches StMELF, shutterstock.com, StockFood GmbH, Bayerischer Brauerverbund e.V., Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Gestaltung: LessingvonKlenze Kommunikationsberatung GmbH · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH



„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR SCHWEINEFLEISCH

Wenn Ihnen in Sachen Fleisch nicht alles „Wurst“ ist und Sie wissen wollen, woher Ihr Fleisch kommt und wie es hergestellt wurde, dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN

- ◆ Geburt, Aufzucht, Mast und Schlachtung der Tiere in Bayern
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis



MEHR SICHERHEIT DURCH DAS DREISTUFIGE KONTROLLSYSTEM

- ◆ Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle



GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT ...

MEHR TRANSPARENZ

- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle von landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachtbetrieben und dem Lebensmitteleinzelhandel
- ◆ Qualitätsgesicherte Futtermittel
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit



KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- ◆ Aus der Region – für die Region
- ◆ Maximal 4 Stunden Transportzeit nach der Verladung der Tiere erlaubt
- ◆ Besondere Untersuchung der Fleischqualität
- ◆ Verbot von Klärschlammeinsatz



Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de

GEBRATENE SCHWEINELENDE MIT APFEL UND SPECK

Zutaten (für 4 Personen)

700 g Schweineleende, 2 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer, 8–10 Scheiben Frühstücksspeck, 3 Äpfel (z. B. Golden Delicious), 1 TL frisch gehackter Thymian, 150 ml Cidre, 150 ml Fleischfond, frischer Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 140°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und bei Bedarf parieren. Dann salzen, pfeffern und in einem Bräter im heißen Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Mit den Speckscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen in 25–30 Minuten fertig braten.

Währenddessen die Äpfel waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. 15 Minuten vor Garzeitende die Äpfel mit dem Thymian in den Bräter geben, Cidre und Fond angießen. Alles nochmals salzen und pfeffern und die letzten 15 Minuten mitschmoren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit den Schmoräpfeln und frischem Thymian angerichtet servieren.