

### 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 3/8 Liter Flüssigkeit aufgießen, aufkochen und mit Speisestärke binden. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.

#### Beilage Semmelknödel (für 4 Personen)

##### Zutaten:

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 darüber gießen, 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.