

Krustenbraten auf Gemüsebett mit Sauerkraut und handgemachten Knöpfchen

Rezept von Axel, dem Frankenschlächter

Zutaten für 8 Personen:

3,5 kg Schweinebauch mit Schwarte
200 g Speck
10 Zehen Knoblauch
500 g Karotten
500 g Lauchzwiebeln
1,5 Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Flasche Bier
Salz, Pfeffer, Chili, Paprika, Cayennepfeffer
Öl

Zutaten Beilagen:

2 kg Sauerkraut
1 Zwiebel
1,5 kg Dinkelmehl
5 Eier
Salz
Wasser

1 großes Bauernbrot (Roggen)

Zubereitung:

Bratenschwarte mit einem scharfen Messer einschneiden. Drei Knoblauchzehen fein hacken, mit Gewürzen und Öl vermischen und das Fleisch mit der Mischung einreiben (gut in die eingeschnittene Schwarte einmassieren). Den Speck im Bräter auslassen, sobald er knusprig ist, den Speck aus dem Bräter nehmen. Den Braten in den Bräter legen und im Fett rundherum anbraten.

Danach den Braten herausnehmen, den Bräter mit den 1-2 cm groß gewürfelten Karotten, Zwiebeln und Knoblauch sowie mit der Brühe füllen und den Braten darauf betten. Eine halbe Flasche Bier dazugeben.

Nach etwa einer Stunde die Lauchzwiebeln dazugeben. Nach weiteren 30 Minuten den Braten herausnehmen. Mit der Krusten-Seite auf einen Rost legen und über dem offenen Feuer kross werden lassen. Dies ist ein wesentlicher aber auch kritischer Moment: Es muss durchgehend kontrolliert werden, dass der Braten nicht verbrennt. Offenes Feuer bedeutet unterschiedliche Hitze. Im Backofen würde der Braten bei 150-180°C dieselbe Zeit verbleiben und am Ende übergrillt werden.

Für das Sauerkraut wird nun parallel Speck ausgelassen, die Zwiebeln klein gewürfelt und angebraten, anschließend das Sauerkraut darüber gegeben und erhitzt. Für die Knöpfchen werden Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem sehr festen Teig vermengt und kleine Teigflocken in kochendes Wasser geworfen. Die Teigknöpfchen, die wieder „hochschwimmen“ mit der Schöpfkelle herausnehmen, in einer Schüssel mit Butterflocken schichten und servieren. Nun nur noch ein Stück Brot dazu und FERTIG!