



Schweinebraten



6 Personen

Zutaten für den Schweinebraten:

1 kg Schweinehals
2 Zwiebeln
5 Karotten
1 Lauchstange
1 Sellerieknolle
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer (Kümmel), Rosmarinstängel

Zutaten für die Semmelknödel:

650 g Knödelbrot
1/2 Zwiebel
1 Ei
25 g Butter
0,75 l Milch
Salz, Pfeffer, (Muskat), Petersilie

Zubereitung

1. Für den Schweinebraten das Gemüse grob zerkleinern und in eine Bratenreine geben
2. Fleisch mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Kümmel würzen und auf das Gemüsebett setzen
3. Rosmarin verteilen
4. Bei 185 Grad Umluft 1 1/2 Stunden in den Ofen geben
5. Für die Semmelknödel die Zwiebel fein würfeln, mit der Petersilie in der Butter goldgelb andünsten
6. Milch erwärmen und das Knödelbrot darin einweichen
7. Alles vermischen und schöne Ködel formen
8. Sollte der Knödelteig zu weich sein, einfach mit Semmelbrösel (Paniermehl) andicken
9. Flo's Tipp: Ofentemperatur nach 30 Minuten auf 90 Grad reduzieren und das Fleisch langsam weitergaren lassen. Wer hat, kann einen Kerntemperaturfühler nutzen (76 Grad)