

Folge 1 Schweinebraten mit Bayrischkraut und Spoozen

Zutaten:

Schweinebraten (mit Schwarte)
Suppengrün
Prise Salz
Prise Pfeffer
Apfel
Chilischote
Weißbier

Weißkohlkopf
Zwiebeln
Kümmel
Salz
Zucker
Essig
Weißbier

500 gr. Weizenmehl
2 Eier
Salz
Muskat
250 ml. Milch
Weißbier

Fürs Einbrenn
ca. 50 gr. Butter und Mehl

Den Braten waschen und mit einem Küchenkrepp abtupfen.

Die Schwarte mit einem Messer rautenförmig einschneiden, mit ein wenig Wasser und der Schwarte nach unten in einen Topf geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Es sollte nur die Schwarte im Wasser liegen.

Einen Wasserkocher auffüllen und einschalten

Inzwischen vom Kohl die äußeren Blätter abnehmen, halbieren und den Strunk entfernen.

Den Kohlhälften in dünne Scheiben schneiden und immer eine Schicht Kohl mit Salz, Kümmel und Zucker in einen Topf schichten.

Den Topf mit etwas heißem Wasser und einem Schuss Essig auffüllen und auf den Herd stellen. (höchste Stufe)

Der Kohl kann die ganze Zeit bis zum Servieren kochen, zwischendurch umrühren und kontrollieren ob noch genug Wasser im Topf ist.

Das Bayrisch kraut ist fertig, wenn es braun geworden ist

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und etwas trocken tupfen. Jetzt die Schwarte mit ordentlich Salz und Pfeffer bestreuen und einarbeiten.

Das Fleisch mit dem Wurzelgemüse, Apfelspalten und der Chilischote in einen Bräter geben und mit etwas Wasser und Weißbier auffüllen.

Wer will kann die Kerne der Chilischote entfernen, dann wir es nicht so scharf.

Den Bräter mit Deckel in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) stellen und bei 150 Grad ca. 1 Stunde braten lassen.

Jetzt ein Weißbier trinken und das Bayrisch kraut kontrollieren, verdunstete Flüssigkeit mit Weißbier ausgleichen ;-).

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit etwas Muskat und Salz würzen und mit den Eiern, der Milch zu einem Teig verrühren.

Wenn der Teig etwas zu dick ist, mit Weißbier verdünnen. Er sollte eine leicht zähe Konsistenz haben.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und salzen. Mit einem Löffel größere Teigspoozen in das kochende Wasser geben.

Wenn die Spoozen oben schwimmen sind sie fertig. Manchmal kleben sie am Boden fest, also nach kurzer Zeit vorsichtig umrühren.

Den Deckel des Bräters entfernen und den Flüssigkeitsverlust mit Weißbier ausgleichen.

Jetzt die Temperatur auf 185 Grad erhöhen und Ohne Deckel weiter 45 Minuten garen. Gelegentlich die Schwarte mit dem Bratensaft übergießen.

Zwischendurch Weißbier nachfüllen, auch im Bräter!

Wenn das Fleisch fertig ist den Bratensaft abgießen.

In einem Topf mit der Butter und dem Mehl eine Einbrenn herstellen und mit dem Bratensaft auffüllen.

Auch hier gilt, wenn die Soße zu dick ist mit Weißbier verdünnen und kurz aufkochen.

Servieren und genießen.