

Schweinebraten an Dunkelbiersoße mit Brezenknödel

für 6 Personen:

Zutaten Schweinebraten

ca. 1 kg	Schweineschulter, ausgelöst ohne Schwarte
4 Zehen	Knoblauch
300 g	Zwiebeln
$\frac{1}{4}$ L	Wasser
$\frac{1}{4}$ L	Dunkles Bier
	Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln in gleichgroße Stücke schneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch rundum einreiben. Braten auf Blech legen und Zwiebeln darüber geben.

Im Rohr ca. 20 Min. braten und nach weiteren 20 Min. mit Wasser aufgießen. Wenn sich der Bratensaft reduziert hat immer wieder mit Bier aufgießen.

Fleisch aus der Pfanne heben und warmstellen. Den Bratensaft pürieren oder passieren, aufkochen. Nach Belieben abbinden.

Gesamte Bratenzeit ca. 2 Stunden je nach Bratengröße.

Zutaten Brezenknödel

375 g	Geschnittene Brezen
$\frac{1}{4}$ L	Milch (erwärmt)
4	Eier
$\frac{1}{2}$	Zwiebel
	Salz
	Petersilie

Zubereitung:

Milch erhitzen,

Geschnittene Brezen in eine Schüssel geben, salzen, mit Milch überschütten und durchziehen lassen.

Eier nacheinander in die Knödelmasse geben,

Zwiebel fein hacken und andünsten. Petersilie waschen, fein hacken, beides untermengen und gut durcharbeiten. Knödel mit feuchten Händen formen und auf befeuchteten Teller richten.

Salzwasser kochen, Brezenknödel für 20 Min. sieden lassen und dabei immer vorsichtig drehen.

Guten Appetit!

