

Krustenbraten | Schwein | Bayrisch Kraut | Meerrettich-Kartoffelstampf

(4 Personen)



Krustenbraten mit Jus

Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1200 g | Schweinerücken mit Schwarte |
| 500 ml | Bratenfond dunkel (aus dem Glas) |
| 5 g | Majoran |
| | Speisestärke in etwas Rotwein angerührt |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Am Vortag die Schwarte des Schweinerückens auf der Fettseite gleichmäßig einritzen. Den Rücken mit Salz und Pfeffer gut würzen und bei 130°C im Backofen schonend garen. Wenn eine Kerntemperatur von 80°C erreicht ist, den Braten aus dem Ofen nehmen und langsam auskühlen lassen. Den Fond aufheben.

Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.

Den Fond des Schweinerückenbratens aufkochen und mit dem dunklen Bratenfond auffüllen. Frisch gezupften Majoran hinzugeben und leicht einköcheln lassen. Mit der angerührten Speisestärke abbinden.

Bayrisch Kraut

Zutaten

| | |
|-------|-----------------------|
| 700 g | Weißkohl, geschnitten |
| 50 g | Speck, gewürfelt |
| 50 g | Zwiebel, gewürfelt |
| 10 ml | Pflanzenöl |
| 30 ml | Essig |
| | Kümmel, Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Speck mit Öl in einem Topf auslassen. Weißkohl hinzugeben, anschwitzen und durchgaren. Kümmel dazugeben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich-Kartoffel-Stampf

Zutaten

| | |
|--------|-----------------------|
| 500 g | Kartoffeln, geschält |
| 20 g | Butter |
| 140 ml | Milch |
| 30 g | Tafelmeerrettich |
| 10 g | Schnittlauch |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |

Zubereitung

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen und auf der Herdplatte abdampfen lassen. Mit Butter und Milch im Topf stampfen. Tafelmeerrettich mit unterheben und zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.