

Schmankerl am See

Schweinebraten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1000 g Schweine-Schopf im Ganzen
Ausgelöste Knochen
1000 ml Rinderbrühe
5 Stück Knoblauchzehen
Öl für die Pfanne
1 Handvoll Wurzelgemüse
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Kümmel

ZUBEREITUNG

-  Das Fleisch im Ganzen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepresstem Knoblauch ordentlich einreiben
-  In einer heißen Pfanne von allen Seiten resch anbraten
-  In einem Bräter Knochen, Lorbeerblatt und Wurzelgemüse platzieren und das Fleisch daraufsetzen
-  Mit der Suppe aufgießen und bei 200°C mindestens 1 Stunde garen lassen
-  Immer wieder mit dem Saft das Fleisch übergießen (ca. alle 15 Minuten)

-  Nach einer Stunde das Fleisch anstechen – tritt blutige Flüssigkeit aus, ist das Fleisch noch nicht durch – einfach weiter garen lassen

TIPP

Traditionell serviert man hier bei uns in Mörbisch Semmelknödele und Sauerkraut (auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden) dazu. Ein Gläschen Mörbischer Rotwein passt perfekt.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM