







## 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