

## Für den bayerischen Schweinsbraten:

- 1 kg Schweineschulter
- Pfeffer, Salz
- 4 TL Senf, süßer
- 20 g Schweineschmalz
- 1/2 L Wasser, heiß
- 20 g Butter
- 1 TL Kümmel
- Knoblauch
- 1/2 L Schwarzbier
- 1 TL Senf, süßer
- 2 TL Stärkemehl

Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 2 cm schräg einritzen. Der Schnitt sollte nur bis zum Fettrand gehen, damit die Schwarte beim Backen im Ofen nicht abfällt. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und mit 4 Teelöffeln süßem Senf einreiben. In der tiefen Fettpfanne im vorgeheizten Ofen Schweineschmalz bei 220° auslassen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in das heiße Schmalz legen. Wasser aufkochen, ca. 1/4 Liter davon über das Fleisch gießen und den Schweinebraten 15 Minuten auf der mittleren Schiene braten. Danach die Temperatur auf 180° reduzieren und den Braten umdrehen. Den Schweinebraten ca. 1 Stunde weiter backen und dabei nach und nach 1/8 L heißes Wasser angießen, um den Bratenfond vom Blech zu lösen. Den Schweinebraten dabei immer wieder mit Bratenfond begießen.

Weiche Butter mit Kümmel und Knoblauch würzen. Nach der Stunde Backzeit den Schweinebraten wenden und die Schwarte mit der Butter einstreichen. Den Schweinebraten weitere 30 Minuten braten und dabei mit dem restlichen Wasser begießen. Danach die Fettpfanne auf der oberen Schiene (Oberhitze) in den Backofen schieben und den Schweinebraten ca. 20 Minuten braten. Dabei den Braten immer wieder mit Schwarzbier begießen. Etwas Schwarzbier zum Verrühren des Stärkemehls zurückbehalten.

Den fertig gebratenen Schweinebraten vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Den Bratenfond in einen kleinen Kochtopf umfüllen und aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und 1 Teelöffel süßen Senf würzen. Stärkemehl mit dem restlichen Schwarzbier glatt verrühren und die Sauce damit binden. Den aufgefundenen Bratensaft aus der Alufolie zugeben.

## Für die Semmelknödel:

- 3 Brötchen
- 120 ml Milch
- ½ Zwiebel
- 1 Ei Petersilie
- 10 g Butter
- 1 Ei
- 10 g Mehl
- Pfeffer, Salz
- Muskat

Die Brötchen in feine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 120 ml Milch aufkochen, darüber gießen, kurz durchmischen, einen Deckel auflegen und 30 Minuten ziehen lassen. Eine halbe Zwiebel möglichst fein würfeln. Petersilie feinhacken. In einer Pfanne Butter zerlassen; Zwiebelwürfel und Petersilie kurz darin andünsten und zu den Brötchen geben. Ein mittelgroßes Ei zufügen und ca. 10-20 g Mehl unterkneten. Die Menge vom Mehl ist davon abhängig, wie groß das Ei ist. Die Masse für die Semmelknödel mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl zufügen. Mit leicht angefeuchteten Händen möglichst gleichgroße Semmelknödel formen. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Temperatur soweit herunterschalten, dass das Wasser nur noch leicht siedet. Die Knödel darin auf mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sobald die Semmelknödel an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

## Für das bayerisch Kraut:

- 500g Weißkohl
- 50 g Speck, durchwachsen
- 30 g Schweineschmalz
- 1 TL Zucker
- ¼ l Fleischbrühe
- 1 EL Weißweinessig
- Kümmel
- Salz

Weißkohl in feine Streifen schneiden. Durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. In einem Schmortopf Schweineschmalz erhitzen und die Speckwürfel darin braten, bis sie knusprig sind. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkohlstreifen zufügen und kurz mitschmoren. Fleischbrühe angießen und Weißweinessig zufügen. Kümmel über das Bayerische Kraut streuen. Einen Deckel auflegen und ca. 20 Minuten auf kleiner Temperatur schmoren. Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze garen, bis das Kraut weich ist und die Flüssigkeit verdampft. Dabei hin und wieder umrühren, damit das Bayerische Kraut nicht anbrennt. Leicht mit Salz würzen.