

Hausmannskost: Schweinsbraten, Kartoffelknödel, saures Rahmkraut & selbstgemachter Traubensaft

Schweinsbraten:

Das braucht ihr:

- 1 kg Schopf/Schweinekamm od. Nacken
- Salz, Kümmel, Knoblauch
- eventuell Majoran
- Butterstücke
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch)
- Speck



Sonstiges: Sägemesser zum Zerteilen des Bratens.

Erster Schritt: Die Marinade vorbereiten. Knoblauch schälen, kleinhacken und mit Kümmel, Salz und Olivenöl vermischen. Mit den Händen die Marinade gut ins Fleisch einmassieren.

Für den Bratensaft Zwiebeln und das Wurzelgemüse grob schneiden und in einen Bräter legen. Das Fleisch darauflegen und die Marinade für circa eine halbe Stunde einwirken lassen. Den Speck über den Braten legen. Für den Bratensaft ein Glas Wasser (circa 250 ml) in den Bräter leeren.

Das Fleisch ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180° Celsius für circa 2 Stunden garen lassen.

Zum Schneiden des Bratens ein Sägemesser verwenden. Durch den Rillenschliff lässt sich das Fleisch gut in Stücke teilen.

Kartoffelknödel (Klöße):

Das braucht ihr:

- 1 kg gekochte Kartoffeln (mehlig)
- 20 dag Kartoffelstärkemehl
- Schnittlauch

Für Kartoffelknödel eignen sich mehlig Kartoffeln am besten. Die Kartoffeln kochen und schälen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Anschließend die Kartoffelfäden mit Kartoffelstärke und Salz vermengen und mit den Händen zu einem festen Teigklumpen kneten.

Mit einem Messer den Teig in gleichgroße Stücke teilen und zu Knödeln formen.

Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz zustellen.

Die Knödel mit einem Lochschöpfer vorsichtig ins kochende Wasser geben.

Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen!

Abschließend die Knödel im Schnittlauch wälzen.

Saures Rahmkraut:

Das braucht ihr:

- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 500 g fertiges Sauerkraut
- Olivenöl
- 1 Becher Schlagobers (Sahne)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- Muskat
- Paprikapulver edelsüß
- 2 Knoblauchzehen, durch die Presse gedrückt

Einen Topf mit einem Schuss Öl erhitzen. Die kleingehackten Zwiebeln anschwitzen. Dann das Paprikapulver und Sauerkraut hinzugeben. Salz und eine Prise Zucker beifügen sowie Schlagobers beimengen. Zum Schluss eine Prise Muskatnuss und Pfefferkörner dazugeben.

Selbstgemachter Traubensaft:

Das braucht ihr:

- 2 kg Trauben
- Gefäß für Traubensaft
- saubere Geschirrtücher

Die Trauben waschen und anschließend durch ein sauberes Geschirrtuch drücken. Schon ist der Traubensaft fertig.