

## Krustenbraten mit Bärlauch-Serviettenknödel, Kartoffelpüree und Gemüse

### ZUTATEN

1 ½ kg Krustenbraten vom Tiroler  
Hofschwein (Schulter, hoher Teil mit  
Schwarte)  
2 Stk. Knoblauchzehen  
1 EL Senf  
1 L Suppe  
¼ L Rotwein

Karotten, Sellerie, Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel

### ZUBEREITUNG

Die Schweineschwarte mit einem scharfen  
Messer rautenförmig einschneiden, sodass  
kleine Würfel entstehen. Das Fleisch am Vortag  
marinieren. Dafür Senf, Salz, Pfeffer, zerdrück-  
ten Knoblauch, Kümmel und Majoran einmas-  
sieren. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen  
und in 1 cm große Würfel schneiden.

Am nächsten Tag den Braten im erhitzten Öl  
von allen Seiten scharf anbraten (nicht die  
Schwarte!) und herausnehmen. Wurzelgemüse  
im Bratensatz anrösten, mit Rotwein ablöschen  
und mit der Suppe aufgießen. Den Braten mit  
der Kruste nach oben sowie den Sud in eine  
Kasserolle geben und im vorgeheizten Rohr ca.  
2 Stunden bei 175 °C erhitzen.

**Wir wünschen guten Appetit!**

