

# Glasierter Schweinebauch

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Zutaten Schweinebauch:

1,2 kg Schweinebauch  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
300 ml dunkles Bier  
500 ml Rindssuppe  
1 EL Honig  
1 Lorbeerblatt  
Kümmel, Salz, Pfeffer,  
Dijon- oder Estragon-Senf,  
Lorbeerblatt

### Zutaten Weinkraut:

½ Kopf Weißkraut  
250 ml Weißwein  
50 g Butter  
30 g Mehl  
½ Zwiebel  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer, Kümmel ge-  
mahlen

### Zutaten Serviettenknödel:

250 g Knödelbrot  
300 ml Milch  
3 Eier  
100 g Butter  
½ Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskat, Peter-  
silie

## Glasierter Schweinebauch mit Weinkraut und Serviettenknödeln

### 1. Der Schweinebauch

Die Schwarte des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Senf würzen. Dann auf der „Fleischseite“ in einer Pfanne scharf anbraten und herausnehmen. In dieser Pfanne die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen, bis sie etwas Farbe annehmen. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls etwas mitrösten, mit einem Schuss Bier ablöschen und mit etwas Rindssuppe aufgießen. Kümmel und ein Lorbeerblatt hinzufügen und kurz kochen lassen.

Anschließend den Sud in ein ofenfestes Geschirr geben und den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben hineinlegen. Dabei sollte der Bauch bis maximal zur Hälfte im Sud liegen. Bei 200 C° in den vorgeheizten Ofen schieben und je nach Dicke des Bratenstücks 2 bis 2,5 Stunden im Ofen garen lassen. Während des Garvorgangs immer wieder mit Bier beträufeln.

Den Braten dann aus dem Sud auf ein Blech legen und im ausgeschalteten Rohr etwas ruhen lassen. In dieser Zeit das „Saftl“ und den verbliebenen Sud absieben, aufkochen, eventuell nachwürzen und wenn nötig mit etwas Speisestärke abbinden. Zeitgleich 2 Esslöffel Sud mit Honig verrühren und den Braten damit bestreichen.

### 2. Das Weinkraut

Gewürfelte Zwiebel in Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen und den Zucker dazugeben. Unter ständigem Rühren das Mehl hineinsieben, bis sich eine glatte Masse bildet. Langsam den Wein hineingießen und dabei kontinuierlich mit einem Schneebesen rühren, damit eine glatte Sauce entsteht.

Anschließend das gehobelte Weißkraut dazugeben und bei niedriger Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen. Achtung: Mehlschwitze brennt gern an, also fleißig umrühren! Nun noch mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken – fertig!

### 3. Der Serviettenknödel

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Mit Milch aufgießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und anschließend abkühlen lassen. Die abgekühlte Milch-Mischung gemeinsam mit den Eiern und der gehackten Petersilie mit dem Knödelbrot gut vermengen.

Ob Sie dann zur klassischen Stoffserviette greifen oder eine Folie verwenden, in die Sie die Knödelmasse rollen, ist ganz Ihnen überlassen. Die Enden auf jeden Fall mit einem Küchengarn verknoten, damit die Knödelmasse nicht ausrinnt. In einem tiefen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel ca. 30 bis 40 Minuten darin köcheln lassen.

**TIPP:** Wenn Sie nach gut 1,5 bis 2 Stunden sehen, dass die Schwarte nicht wie gewünscht aufplatzt, können Sie sie mehrmals mit kaltem, gesalzenem Wasser bestreichen.