

Spanferkel in Dunkelbiersauce mit Erdäpfel-Bratl

Präsentiert von Gertrud und Sepp Gitschel, Schmankerlhof Gitschel,
Aufhausen

Spanferkel (Rollbraten): Salz, Pfeffer, Zwiebel, Karotten, geschälte Kartoffel, Schwarzbier, Kümmel.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratform legen und ca. 20 bis 30 Minuten (Tipp: Haut nach unten) bei 160 Grad anbraten. Danach Fleisch in Bratform wenden und mit etwas Dunkelbier übergießen. Röstgemüse (Zwiebel und Karotten in große Würfel geschnitten) dazu geben. Desöfteren mit Bier übergießen, grob geschnittene Kartoffel hinzufügen, etwas Kümmel und fertig garen bis 180 Grad.

Sauerkraut

Sauerkraut, Zwiebel, Kümmel, Salz, Zucker, Gemüsebrühe, Schweineschmalz.

Zwiebelscheiben in Schweineschmalz anschwitzen. Sauerkraut hinzufügen, etwas Kümmel, Salz, Zucker, mit leichter Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 20 Minuten leicht kochen lassen.

Tipp: Schweineschmalz gibt besseren Geschmack!

Semmelknödel

Tipp: alte, trockene Semmeln verwenden, damit die Knödel sich nicht so stark mit Flüssigkeit voll saugen und aufgehen!

Knödelbrot, fein gehackte Zwiebeln, Eier (3 Semmeln = 1 Ei)
Milch, Salz, Pfeffer, Majoran, ger. Muskatnuss, etwas Margarine, frische Petersilie.

Knödelbrot in Schüssel geben, fein gehackte Zwiebel in Margarine leicht glacieren, etwas Majoran zugeben, leicht abkühlen lassen und übers Knödelbrot geben, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss hinzufügen. Eier, Petersilie, Milch leicht erwärmen und darüber schütten. Alles gut durchmengen und etwas ruhen lassen.

Topf mit Salzwasser erhitzen, Knödel abdrehen, in Wasser geben, aufkochen lassen, in geschlossenem Topf ca. 20 Minuten ziehen lassen.