

Erdäpfelbradl vom Kirchthanner Weideschwein und Speckkraut

ZUTATEN

1 Wammerl
 Evtl. Beinknochen
 1 ½ Liter Fleischbrühe
 1 kg Kartoffeln
 3 große Karotten
 2 Selleriestangen,
 ½ Sellerieknolle,
 2 Knoblauchzehen
 2 Zwiebeln
 Salz, Pfeffer, Kümmel und
 Koriander

Für das niederbayerische
 Speckkraut
 1 Kopf Weißkraut
 250g Speck
 80 ml Essig
 1 TL Schweineschmalz
 Etwas von der übrigen Fleischbrühe

ZUBEREITUNG

Wer Schweinebraten mag, wird die niederbayerische Variante davon lieben: Für den sogenannten Erdäpfelbraten oder Erdäpfelbradl nimmt Kathi Mühlbauer ein Wammerl vom Schwein, das gemeinsam mit Erdäpfeln – also Kartoffeln – im Ofen gebraten wird. Daher kommt auch der Name des Bratens. Als Beilage wird dazu niederbayerisches Kraut mit Speck serviert.

Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 200 Grad Celsius vorheizen. Dann das Wammerl mit einer Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Koriander einreiben und mit der Schwarte nach unten ins Reindl legen. Wer neben dem Wammerl auch noch die Beinknochen daheim hat, kann sie ebenfalls mit der Gewürzmischung einreiben und mit ins Reindl geben. Sie sorgen für einen noch intensiveren Geschmack. Würzt man alles einen Tag vorher, kann der austretende und geschmackvolle Fleischsalat auch für den Braten verwendet werden.

Während der Braten eine Stunde lang im Ofen brutzelt, werden die Beilagen vorbereitet. Für die Soße werden Selleriestangen, Sellerieknolle und Karotten in grobe Stücke geschnitten und die Knoblauchzehen und die Zwiebeln zerkleinert. Bei dem gewaschenen Wurzelgemüse kann man die feine Schale dranlassen, das gibt einen guten Geschmack und bringt Farbe in die Soße. Anschließend die Kartoffeln schälen und in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Nach einer Stunde den Braten herausnehmen und wenden, sodass die Schwarte wieder nach oben zeigt. Das geschnittene Gemüse wird um den Braten gelegt und im Reindl eine halbe Stunde mitgebraten.





ZUTATEN

ZUBEREITUNG

Währenddessen das Weißkraut in grobe Streifen schneiden, einsalzen und durchkneten. Dann ruhen lassen. Den Speck in Würfel schneiden.

Anschließend wird der Braten mit der Fleischbrühe aufgegegossen. Wer keine Fertigbrühe verwenden möchte, kann auch vorab Schweineknochen in Wasser auskochen, dann Gemüse, Gewürzmischung sowie Reste wie Zwiebelschalen dazugeben und einige Stunden ziehen lassen. Das gibt eine intensive Fleischbrühe für die Soße. Für dieses Rezept wurde eineinhalb Liter Brühe vorbereitet. Mit einem Teil davon wird nach der halben Stunde, in der das Gemüse beim Wammerl im Reindl war, aufgegoßen. Hierfür die Brühe sowohl über das Gemüse als auch etwas über die Kruste, damit sie später schön knusprig wird. Wichtig dabei: Die Kruste sollte oben heraus schauen, damit Flüssigkeit und Fett ablaufen können. Dann kommt der Braten für weitere 1 ½ Stunden in den Ofen.

Nach etwa einer Stunde den Braten noch einmal kurz herausnehmen und die Beinknochen entfernen. Dann die Kartoffelscheiben um den Braten herum verteilen und alles noch einmal mit Brühe aufgießen. Etwas Fleischbrühe für das Speckkraut aufheben.

Das Reindl wieder in den Ofen schieben und für die letzten 30 bis 40 Minuten die Temperatur auf 230 Grad Celsius erhöhen.

Nun einen Teelöffel Schweineschmalz in eine hohe Pfanne geben und die Speckwürfel anbraten. Sind sie leicht angebräunt, kommt das Weißkraut dazu. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Dann mit der restlichen Brühe aufgießen, den Essig dazugeben und das Kraut weitersimmern lassen.

Den Braten aus dem Rohr nehmen, in Scheiben schneiden und mit Kruste auf einem Teller zusammen mit der Soße und den Beilagen drapieren.

Quelle: Kathi Mühlbauer vom Kirchthanner Biohof bei Postau