

Glasmacherbraten

ZUTATEN

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
1,5 kg Schweinehals
Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer aus
der Mühle
2 EL Butterschmalz
500 g kleingehackte
Schweineknochen
1/8 l Wasser

ZUBEREITUNG

Der Glasmacherbraten ist ein Gericht, das traditionell zu besonderen Gelegenheiten in den Glashütten im Bayerischen Wald serviert wurde. Dort bestand nach dem sogenannten Hafeneintragen, das immer ein besonderes Ereignis in der Glashütte war, Anlass zu einer kleinen Feier. Damals bot man neben Freibier eben auch „richtiges“ Glasmacheressen an - beispielsweise den „Glasmacherbraten“, der ein besonderes Fleischgericht vom Schweinekamm ist. Uns hat Bettina Bonfissuto vom Joska Glasparadies in Bodenmais mehr zur Geschichte des Gerichtes erzählt. Das Rezept selbst hat Hans-Jürgen Probst, Chefkoch beim Genuss- und Erlebnisrestaurant Joska in Bodenmais für uns nachgekocht.

Zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Karotte schälen und kleinschneiden. Das Fleisch mit Kümmel, Salz, Majoran und Pfeffer einreiben. Als nächstes die Knochen im Bratfett bräunen und mit 1/8 Liter Wasser ablöschen. Gemüse und Fleisch dann auf die Knochen geben und das Ganze im Reindl bei 190 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben. Der Braten wird nun zwei bis drei Stunden gegart und dabei immer wieder mit dem Bratenfonds begossen.

Das Fleisch herausnehmen und den Fonds durch ein Sieb gießen. Je nach Geschmack den Fond noch in einem offenen Topf etwas eindampfen lassen und dann zum Braten servieren.

Dazu passen gut Sauerkraut und Knödel.

Quelle: Hans-Jürgen Probst, Chefkoch beim Genuss- und Erlebnisrestaurant Joska in Bodenmais und ECHT BOMOAS

