



weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebensmittel und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
www.genussregion-niederbayern.de
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: echt bomoas



WIE ANNO DAZUMAL

Glasmacherbraten

Traditionsgericht vergangener Zeiten

Der Glasmacherbraten ist ein Gericht, das traditionell zu festlichen Anlässen in den Glashütten des Bayerischen Waldes serviert wurde. Das Fleisch und seine Gemüsebeilagen (in der Regel Wurzelgemüse) wurden im sogenannten „Kühlofen“ zubereitet. Dieser wurde für die Spezialität von 1.500 auf ca. 600 Grad Celsius runtergefahren. Der Ofen wurde sodann ausgeschaltet und mit der Restwärme garte man das Fleisch und Gemüse ca. drei Stunden, bevor es zum Ende hin mit Bier und „wenig“ Wasser übergossen wurde. Der Duft, der die Glashütten erfüllte, war wohl unbeschreiblich.

Du brauchst

- 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



Herstellung

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

