



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Schweineleberpastete

Maultaschen

Bayrischer Schweinsbraten in Biersauce mit Kartoffelstock und

Rotkraut

Rote Grütze

Zutaten:

Zubereitung:

Bayrischer Schweinsbraten in Biersauce mit Kartoffelstock und Rotkraut

800 g	Schweinschals	
2 Stk.	Knochen vom Schwein	
1 EL	Kümmel	
2 Stk.	Zwiebeln	
1 Stk.	Karotte	
100 g	Knollensellerie	
1 Stange	Lauch	
	Salz und schwarzer Pfeffer	
3 dl	dunkles Bier	
3 dl	Fleischbrühe	
	Butterschmalz oder Öl	zun anbraten
	Saucenbinder	
800 g	Kartoffeln	
2 Stk.	Eigelb	
2 - 3 dl	Milch	
30 g	Butter	
	Salz, Muskat	

Fleisch und Knochen mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
Den Backofen auf 250°C vorheizen.
Die Zwiebeln achteln, die Karotte, den Lauch und den Knollensellerie in Würfel schneiden.
In einer Pfanne das Fleisch und die Knochen in heissem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Fleisch und Knochen herausnehmen und ca. 1/4 l Fleischbrühe in die Pfanne geben. Mit einem Schaber das Angebratene vorsichtig vom Pfannenboden lösen.
Fleisch und Knochen in einen grösseren Bräter geben und die Fleischbrühe mit dem abgelösten Bratensatz über das Fleisch giessen. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben. Braten in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 1 - 1 1/2 Std. garen. Öfter mit dunklem Bier übergiesen. Bei einer Kerntemperatur von 70°C den Braten aus dem Ofen nehmen, das Fleisch in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in der fertigen Sauce bei 80°C ziehen lassen. Anschliessend auf einem Teller anrichten.
Die Bratensauce durch ein Sieb in einen Topf abseihen. Mit Salz, Pfeffer und Fleischbrühe abschmecken. Die Sauce mit Saucenbinder binden.

KARTOFFELSTOCK:

Die Kartoffeln waschen, schälen, abspülen und in grosse Stücke schneiden. Kochzeit ca. 20 - 25 Minuten. Wasser verdampfen lassen bis die Kartoffeln trocken sind.

Eigelb, Butter und Milch in die Pfanne geben, Kartoffeln dazupassieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist. Mit Salz und Muskat abschmecken.

ROTKRAUT:

Rezept wie beim Altersheimkochen.