

LAUTER KRUSTENBRATEN

Episode 017 Lauter Krustenbraten mit Spinatknödel / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

-LAUTER- KRUSTEN BRATEN

mit Spinatknödel

Rezept für 2 Personen

KRUSTENBRATEN

ca. 400g Schweinskotelette am Stück,
mit Schwarte
2-3 EL Salz
1 Rüebli
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter & 2 Gewürznelken
1 TL Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
½ Knoblauch

1. Die Schweinskotelette von allen Seiten gut einsalzen. Rüebli in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, Lorbeerblätter mit je einer Gewürznelke an der Zwiebelhälfte feststecken. Knoblauch ungeschält in der Mitte halbieren und mit dem anderen Gemüse in eine Gratinform legen. Pfefferkörner und Wacholderbeeren dazu geben.

2. Das Bratenstück in der Mitte der Form platzieren, mit der Schwarte nach unten. Wasser aufkochen und fingerbreit in die Gratinform giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten garen.

3. Sobald die Schwarte leicht gegart ist, den Braten nochmals aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer die Schwarte schräg von beiden Richtungen einschneiden. Mit dem Schnittmuster

nach oben wieder in den Ofen schieben ca. 20 Minuten bei ca. 180 Grad .

4. Zwischendurch den Braten mit Bier übergiessen.

SPINATKNÖDEL

2 Eigelb
½ Becher Mascarpone
30g Parmesan
4 Scheiben Toastbrot
150g Spinatblätter
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Weissmehl
etwas Zitronenschale
süsser Hausmachersenf
50g Butter
½ Knoblauch
2 Prisen Salz

1. Die zwei Eigelb mit dem Mascarpone in eine Schüssel geben, Parmesan darüber reiben. Das Toastbrot würfeln.

2. Die Spinatblätter im kochenden und leicht gesalzenen Wasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken. Spinat auf Haushaltspapier auslegen und trocken tupfen. Dann fein schneiden und mit dem Rest der Knödelmasse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Knödel zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und in eine Schale legen, die gut mit Mehl belegt ist. Darauf achten, dass die Knödel alle ungefähr gleich gross werden. Vor dem Kochen die einzelnen Knödel gut mit Mehl bepudern und langsam ins kochende Wasser gleiten lassen. 6-8 Minuten ziehen lassen.



Wenn die Tage kürzer werden und die Abende länger, ist es Zeit für einen Braten aus dem Ofen. Dort entfaltet sich der Geschmack ganz bedächtig und praktisch ohne Hilfe. Da liegt etwas Handarbeit für die Knödel auch drin.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com