Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Schweinebraten

	Schweinefleisch
VIEL	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel
ETWAS	Paprikapulver

	Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)
	Gemüsebrühe
	Butterschmalz zum Anbraten
ETWAS	Bier

Erdäpfel

	Erdäpfel (Kartoffeln)

Topfenserviettenknödel

250 G	Topfen
500 G	Knödelbrot
EIN SCHUSS	Milch
5	Eier
	Salz
	Petersilie

Rettich Salat

	schwarzen Rettich
	Essig
	Öl
	Salz
ETWAS	Rahm

Zubereitung

Schweinebraten

1. Schweinefleisch mit viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Paprika würzen.
2. Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel…) dazu rösten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Danach für 1,5 – 2 Stunden ins Rohr geben (je nach Größe des Fleischstückes).
4. Die letzten 10 Minuten den Deckel heruntergeben und das Fleisch mit etwas Bier übergießen und knusprig braten.

Erdäpfel

1. Erdäpfel waschen, über Dampf oder im Dampfgarer ca. 30 Minuten dünsten.
2. Schälen und dann in die „Rein“ zum Schweinebraten dazugeben und mit Soße übergießen.

Topfenserviettenknödel

1. Alles zu einer Masse vermischen und zu einer länglichen Rolle formen.
2. Diese in ein Geschirrtuch einschlagen und 20 Minuten über Dampf oder im Dampfgarer garen.

Rettich Salat

1. Schwarzen Rettich schälen, fein reiben und ausdrücken.
2. Mit Essig, Öl und Salz marinieren und mit etwas Rahm verfeinern.

Wie gelingt ein Schweinebraten mit rescher Kruste und den passenden klassischen Beilagen? Dieses Rezept von Salzburger Seminarbäuerin Andrea Schilchegger verbindet saftigen Schweinebraten mit flaumigen Topfen-Serviettenknödeln und würzig-frischem Rettichsalat – eine Kombination, wie sie in vielen Salzburger Wirtshäusern und auf Bauernhöfen geschätzt wird.

Jetzt regional nachkochen!

Mit Schweinefleisch vom Salzburger Bauernhof, Erdäpfeln, Topfen, Eiern und frischem Gemüse aus der Region entsteht ein traditionelles Gericht, das Regionalität und Genuss auf den Teller bringt. Viele der verwendeten Zutaten findest du über **„Aus der Region“** direkt bei Produzenten und Direktvermarktern aus dem SalzburgerLand.

Gutes Gelingen wünscht Andrea Schilchegger, Windhofgut Annaberg.