# 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<br>SCHUSS                                      | Milch                      |
| 5                                                  | Eier                       |
| •••••                                              | Salz                       |
| •••••                                              | Petersilie                 |
| Rettich Salat                                      |                            |
|                                                    | schwarzen Rettich          |
|                                                    | Essig                      |
|                                                    |                            |
|                                                    | 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.

Gutes Gelingen wünscht Andrea Schilchegger, Windhofgut Annaberg.