



Rezept: Schweinebraten mit Dämpfkraut und Semmelknödel nach Harzers Oma Art

Zutaten für vier Personen:

Für den Schweinebraten braucht man ein Stück vom Kamm ca. ein Pfund, dann 4 Karotten, 4 Pastinaken, 2 Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, Lauch, Butter, Petersilie, Pfeffer, Salz, Kümmel, 1 Lorbeerblatt, Mehl zum Andicken

Zubereitung:

Sellerie, zwei Karotten und zwei Pastinaken, eine Zehe Knoblauch, eine Zwiebel kleinschneiden und in Butter anbraten, Zwiebel glasig werden lassen, dann das Kammstück dazugeben und von allen Seiten anbraten, mit Wasser ablöschen (Geht auch mit Bier oder Weißwein, verändert allerdings zu sehr den Geschmack), bis der Braten bedeckt ist. Das übrige Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch im Ganzen sowie Lorbeerblatt und Petersilie dazugeben, mit Pfeffer und Kümmel würzen und ca. 70 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Am Ende der Garzeit Braten und ganzes Gemüse herausnehmen, warmstellen, restlichen Fond absieben, mit Mehl zur Soße eindicken (Mit Mehl kann der Topf schon nach dem Ablöschen angestreut werden), jetzt salzen. Braten und Gemüse nochmal für 5 bis 10 Minuten einlegen, damit das Salz wirken kann. Braten rausnehmen, in Scheiben schneiden und mit den ganzen Karotten und Pastinaken und der Soße servieren.



Für das Dämpfkraut braucht man einen Weiß-/Urkohl, Butter, nicht zu wenig Pfeffer, Salz, Kümmel, etwas Honig:

Einen Weißkohl oder einen Urkohl hobeln und kleinschneiden, in einen großen Topf mit nicht zu viel Wasser geben, mit Pfeffer und Salz würzen, ein Stück Butter dazu. Bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten köcheln, bis das Kraut weich, aber noch etwas bissfest ist. Am Ende der Garzeit noch einen Esslöffel Honig dazu. Nach weiteren fünf Minuten absieben und das Kraut servieren.

Für die Semmelknödel braucht man ca. 300 g Mehl, Salz, 2 Eier, ca. 5 Esslöffel Milch, 1 bis 2 altbackene Brötchen und etwas Petersilie:

Aus dem schon leicht gesalzenen Mehl, den Eiern und der Milch einen Teig bereiten, die Brötchen würfeln und unter den Teig mengen. Klöße formen (kann ein großer sein, können aber auch kleine sein. Davon hängt die Ziehzeit ab, nämlich zwischen 20 und 40 Minuten) und in einen Topf mit heißem Wasser geben. Kurz köcheln, dann je nach Bedarf ziehen lassen. Die Klöße sind fertig, wenn Ei und Mehl fest geworden sind. Dann absieben und die Klöße nach Bedarf in Scheiben schneiden. Mit der klein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.