

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SCHINKENKRUSTENBRATEN

mit Wirsing a la crème und Semmelknödeln


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN




Dirk Luther

Schinkenkrustenbraten

mit Wirsing a la crème und Semmelknödeln



ZUTATEN

SCHINKENKRUSTENBRATEN

1,5 kg Schinkenbraten mit Schwarte
500 g Schweineknochen
3 Zwiebeln
3 Möhren
1/4 Sellerie
1 Lauchstange
1/2 TL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
0,5 l Dunkelbier
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Kümmel, ganz und gemahlen
1/2 TL Majoran
1 EL kalte Butterstücke
Salz und Pfeffer

SEMMELKNÖDEL

450 g altbackene Semmeln
50 g Butter
0,4 l Milch
4 Eier
75 g Mehl
125 g Zwiebelwürfel, angeschwitzt
Petersilie
Salz, Muskat

WIRSING

400 g Wirsing
1 EL Butter
1 EL durchwachsener Speck, in
Würfel geschnitten
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle

★ MEINE EMPFEHLUNG

Falls die Kruste Ihnen nicht kross genug ist, zum Schluss die Grillfunktion des Ofens zuschalten, dann wird sie herrlich knusprig.



SCHINKENKRUSTENBRATEN Das Fleischstück einen Tag vorher mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben und kühl stellen. Am Tag der Zubereitung das Fleisch mit der Schwartenseite nach unten in eine Pfanne mit heißem Wasser legen, nur so viel Wasser verwenden, dass ausschließlich die Schwarte im Wasser ist. Das Ganze 45 Minuten leicht köcheln. Danach auskühlen lassen und anschließend die Schwarte mit einem Messer rautenförmig einschneiden.

Die gehackten Schweineknochen auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 200°C rundherum goldbraun rösten. Das Gemüse putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden, dann zu den Schweineknochen geben und kurz anrösten lassen. Tomatenmark zufügen und leicht anschwitzen, dann mit dem Bier ablöschen. Jetzt den Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben auf die Knochen setzen und mit etwas Wasser angießen. Das Fleisch auf der mittleren Schiene 30 Minuten braten. Dann die Temperatur auf 160°C herunter schalten und den Braten etwa 1,5 Stunden fertig garen.

Während der Zeit im Ofen den Krustenbraten immer wieder mit dem Bratensaft übergießen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Etwa zwanzig Minuten vor Ende der Garzeit Knoblauch, Kümmel, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben. Der Braten sollte eine Kerntemperatur von 78°C haben. Den Braten herausnehmen, den Bratensaft durch ein Sieb passieren, auffangen und mit einem Stück kalter Butter binden.

SEMMELKNÖDEL Semmeln in kleine Würfel schneiden. Davon 100 g in Butter hellbraun rösten, mit den anderen Würfeln in eine Schüssel geben und mit der erwärmten Milch übergießen. Die Semmelmasse 30 Min. einweichen lassen. Danach die Eier und alle anderen Zutaten untermischen, würzen und alles 30–45 Minuten ruhen lassen. Nun aus der Masse Knödel in gewünschter Größe formen, in sprudelnd kochendes Salzwasser legen und garen.

WIRSING Vom Wirsing den Strunk entfernen, die Blätter erst in feine Streifen schneiden und dann in Würfel. Den Speck und die Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, den Kohl hinzufügen und mit flüssiger Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Das Ganze solange kochen lassen, bis der Wirsing gar ist.