



Schweinekrustenbraten mit selbstgemachten Fingernudeln und Apfelsauerkraut

Mein saftiger Schweinekrustenbraten mit selbstgemachten Fingernudeln bringt echte Wirtshaus-Gemütlichkeit an deinen Esstisch.

Kochutensilien

- Bräter

Zutaten für die Fingernudeln

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 125 g Mehl
- 2 El Speisestärke
- 1 Ei
- Salz, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und im Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Alles zu einem Teig verrühren und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nun zu fingerdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke nochmals formen und die Enden spitz auslaufen lassen.

Die Fingernudeln in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Zutaten Schweinekrustenbraten

- ca. 1,4 kg Schweinebraten mit Schwarte
- 1 dicke Scheibe Sellerieknolle
- 2 Knoblauchzehe
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- etwas Öl zum anbraten
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen zu Beginn auf 180° C Ober-/Unterhitze einstellen.

Den Schweinekrustenbraten mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schwarte nun mit einem Scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Einen Knoblauch schälen und mit Salz und Pfeffer in einem Mörser mit etwas Öl zu einer Paste verarbeiten. Die Gewürzmischung in den Schweinekrustenbraten einmassieren.

Nun die Karotten, Zwiebeln und die Scheibe Sellerie, waschen, putzen und in Würfel schneiden. Etwas Öl in einen Bräter geben und erhitzen. Den Schweinebraten von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und kurz auf die Seite stellen. Nun das ganze Gemüse darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und den Schweinekrustenbraten wieder hineingeben.

Abgedeckt nun das Fleisch im Ofen ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und das Fleisch ca. 15-20 Minuten mit der Grillfunktion des Backofens die Schweineschwarte auf Knuspern.

Zum Schluss den Bratensaft durch ein Sieb geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken und etwas abbinden. Zusammen mit den Fingernudeln und dem Apfel-Sauerkraut anrichten.

Zutaten Apfel-Sauerkraut

- 500 g Sauerkraut
- 150 g Apfelmus
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Zwiebeln
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Butterschmalz

Zubereitung

Für das Apfelsauerkraut: die gewürfelte Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten. Das Sauerkraut in den Topf geben und erhitzen, mit Apfelsaft ablöschen. Nach kurzem Einköcheln das Apfelmus und die Gewürze hinzufügen und alles bei niedriger Hitze mindestens 30 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.