

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT FINGERNUDELN & APFELSAUERKRAUT



Zutaten für die Fingernudeln

ausreichend für 4 Personen

- 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 hinzu geben. 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.

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT FINGERNUDELN & APFELSAUERKRAUT

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.

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