

Bayrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersoße und Semmelknödeln



Den Grill auf 175 Grad vorheizen.

Braten:

Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in Rautenform einschneiden oder bereits vom Metzger vorschneiden lassen. Die Schwarte und das Fleisch mit ganz viel grobem Salz, Kümmel und etwas Pfeffer einreiben. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Bräter geben, mit ca. 0,5 l kochender Fleischbrühe übergießen und 1 Stunde im Grill garen lassen.

Die Zwiebeln achtern, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden und den Lauch in Ringe. Alles zum Braten geben, noch mal mit 1 l kochender Brühe übergießen und weitere 2 Stunden in den Grill schieben. Den Braten immer wieder mal mit dem Bratensaft übergießen. Etwa 30 Minuten vor Garzeitende den Grill auf 220 Grad aufheizen und das Bier über den Braten schütten.

Den fertigen Braten herausnehmen, die knusprige Kruste vorsichtig mit einem Messer abheben und in mehrere kleine Stücke teilen. Anschließend den Braten tranchieren und die Kruste daneben legen. Das Gemüse und die Soße in eine Sauciere füllen.

Semmelknödel:

Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und mit den Händen mischen. Petersilie, Zwiebeln und Eier dazu geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen und kurz ruhen lassen.

Mit nassen Händen ca. 8 runde Knödel aus dem Teig formen und in siedendem Salzwasser (Knödel müssen schwimmen können) ca. 20 Minuten garen. Knödel mit einer Abtropfkelle herausnehmen und zum Braten servieren.

2 kg Schweinebraten, mit Schwarte

viel Kümmel

viel Salz, grob

etwas Pfeffer

3 m.-große Zwiebel(n)

2 große Karotte(n)

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie

1 Stange/n Lauch

1 Liter Bier, dunkles, z.B. König Ludwig

1 ½ Liter Fleischbrühe

Für den Teig:

500 g Knödelbrot (fein geschnittene altbackene Brötchen)

3 Ei(er)

250 ml Milch, lauwarm

1 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt

Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskat