

SCHWEINEBRATEN IN BIER-SENF-SOÛSE MIT SPINATKNÖDELN



SCHWEINABRATEN IN BIER-SENF-SOSSE MIT SPINATKNÖDELN & WURZELGEMÜSE

ZUTATEN

Für 4 Personen:

1 kg Schweinebraten

1 Flasche Grevensteiner Landbier

3 EL körniger Senf

8 Schalotten

50 g Butter

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

5 große Karotten

eine Selleriewurzel

250 g Semmelwürfel

3 Eier

Paniermehl nach Bedarf

200 g Babyspinat

2 TL Öl

eine Hand voll Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Schalotten schälen und die Hälfte direkt in die Bratenform geben. Selleriewurzel und Karotten schälen, klein schneiden und ebenfalls in die Bratenform geben. Das Fleisch auf das Gemüse betten. Den Ofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Das Grevensteiner Landbier in einem kleinen Topf erhitzen und auf die Hälfte des Volumens zu einem Biersirup einkochen. Danach auskühlen lassen.
3. Senf, Salz, Pfeffer und Biersirup in einer separaten Schüssel verrühren. Die Marinade großzügig auf den Braten pinseln. Braten 2-3 Stunden im Ofen garen. Die Garstufe des Bratens kann man mit einem Braten-thermometer testen, optimalerweise befindet sich die Temperatur im Bereich zwischen 70 und 85 Grad.
4. Für die Knödel 100 g Babyspinat und ein wenig Petersilie grob hacken und dann mit einem Schuss Öl im Mixer pürieren. Die 2. Hälfte der Schalotten würfeln und in Butter schwenken bis sie Farbe annehmen. Milch aufgießen und abkühlen lassen. Das Abkühlen lassen ist wichtig, damit die Eier, die später in die Masse kommen, nicht stocken.
5. In einer großen Schüssel Semmelwürfel mit der Spinat-Masse und 3 Eiern grob vermengen. Die abgekühlte Schalotten-Milch vorsichtig hinzugeben und gut verkneten. Mit den Händen einzelne Knödel formen (6-8 Stück). Sollte die Konsistenz zu weich sein, ein wenig Paniermehl nach Gefühl hinzugeben. Die Knödel sollten fest genug sein, sodass sie nicht im Wasser zerfallen.
6. Die Knödel vorsichtig in einen Topf mit kochendem Wasser geben. 30 - 45 Min. im leicht siedenden Wasser simmern lassen. Die aus dem Braten ausgetretene Soße abseihen und zum Andicken erneut aufkochen. Der restliche Babyspinat wird kurz vor dem Servieren frisch unter das Wurzelgemüse gemengt und der Braten mit den Knödeln serviert.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: