



# AEG

## Schweine Krustenbraten mit Speckkraut und Semmelknödel

1,2 kg Schweinebrust oder Schopf  
1 Bund Wurzelgemüse  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Zwiebel

400g Knödelbrot  
150ml Milch  
4 Eier  
1 kl. Zwiebel  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

300g Kraut  
50g Speck  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig, Zucker

Braten, abtupfen, zuputzen und beliebig mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Zwiebel würzen. Und auf ein Gitter legen, ein Blech mit dem gewaschenen und klein geschnittenen Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch. Den Braten 40min bei Vitaldampf mit den Beilagen dämpfen. Den Braten dann mit einem scharfen Messer schröpfen (Schwarte einschneiden) und etwas Salz einmassieren. Die Beilagen aus dem Rohr geben und auf Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) 180C° umschalten- Kerntemperaturfühler auf 85-90C° (braucht ca. 1.5 -2 Stunden je nach Größe) und in das große Stück stecken. Wenn die Gewünschte Kerntemperatur erreicht ist mit Heißluft Grillen 230C° die Kruste unter Aufsicht braten.



**Markus Grillenberger** / Kochkurse / Foodstyle  
[office@markusgrillenberger.com](mailto:office@markusgrillenberger.com) | +43 664 /52 98 661 | [www.markusgrillenberger.com](http://www.markusgrillenberger.com)

köstlich  
unterhaltsam.



# AEG

Knödelbrot in einen großzügige Schüssel geben- Zwiebel klein schneiden in der Butter anschwitzen mit der Milch ablöschen und zum Knödelbrot geben (die Milch muss nicht heiß sein.)

Die Eier mit den Gewürzen zur Masse geben und gut durchmischen. Auf einer Frischhaltefolie längliche schlangen (Serviettenknödel)formen und einrollen an den Enden je einen Knoten machen und mit dem Schweinebarten je nach dicke 40 min im Vitaldampf 99C° dämpfen.

Tipp:

Mit Backpapier in einem kl. GN Blech 1/3 eingehüllt gleich bei Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) mit dem Braten 50-60min mitbacken.

Kraut beliebig schneiden und in ein geschlossenes Blech geben, Speck, Salz, Zucker, Kümmel dazu und nach Geschmack beliebig weich bei Vital Dampf 99C° dämpfen. Erst zum Schluss mit einen Schuss Essig abschmecken. Während der Braten aufgeschnitten wird die Beilagen bei Regenerieren 110-130C° 10 min wieder regenerieren und aufwärmen.

Tipp:

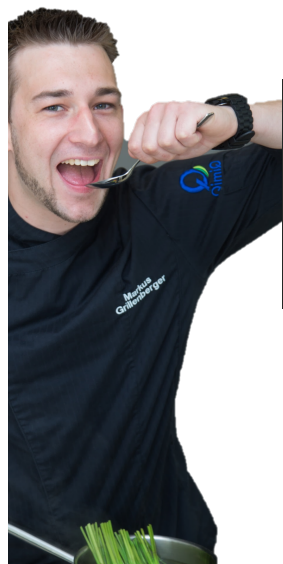
Das Kraut mit allen Zutaten und etwas Wasser im GN Blech mit passendem Deckel (von der Hitze geschützt) gleich bei Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) die letzten 30min zum Braten dazustellen.

Notizen:

---

---

---



**Markus Grillenberger** / Kochkurse / Foodstyle  
office@markusgrillenberger.com | +43 664 /52 98 661 | www.markusgrillenberger.com

*köstlich  
unterhaltsam.*