

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Franz-Xaver Zeller

**Oma Hildes Schweinebraten mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Schweinebraten:**

400 g Spanferkelrücken, mit Schwarte  
1 Knollensellerie  
2 Karotten  
1 Frühlingszwiebel  
4 Zweige Majoran  
500 ml dunkles Lagerbier  
250 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spanferkelrücken waschen, trockentupfen, mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten knusprig anbraten. Schüssel mit dunklem Bier, Sellerie, Majoran, Frühlingszwiebel und Karotten unter dem Rost platzieren, damit der Bratensaft reintropt. Im Backofen ca. 15-20 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte etwa 55-60 Grad haben. Rausnehmen und mit der Schwarte nach unten im heißen Butterschmalz fertig garen bis die Kruste kross ist.

**Für das Kraut:**

1 Kopf Weißkraut  
1 kleiner Apfel, Boskop  
200 g durchwachsener Räucherspeck  
2 große Zwiebeln  
300 ml Fleischfond  
2 EL Apfelessig  
1 TL Speisestärke  
1 EL ganzer Kümmel  
1 EL Zucker  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Speck dazugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Gut rühren. Wenn der Kohl beginnt weich zu werden, Fond zugießen. Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduziert und Deckel aufsetzen. Kraut 15-20 Minuten schmoren. Abschließend Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrühren und ins Weißkraut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Bratkartoffeln:**

300 g Drillinge, festkochend  
Durchwachsener Speck, am Stück  
2 Zwiebeln  
2 Stiele Schnittlauch  
1 TL geriebener Kümmel  
Butterschmalz, zum Braten  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In Eiswasser abschrecken und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und in Butterschmalz braten. Hin und wieder schwenken und kross fertig braten. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen, kleinhacken und zusammen mit Speck in einer anderen Pfanne anbraten. Gewürze in die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zum Schluss unter die Kartoffeln heben. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über den Kartoffeln verteilen.

**Für die Bratensauce:** Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Gemüse-Bratensauce aus dem Backofen (siehe oben) und Kalbsfond hinzugeben. Einkochen lassen und am Ende mit Butter und Stärke abbinden.

- 1 EL Butter
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml Rotwein
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Puderzucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.