



**Menü von Gabriele Freifrau Spiegel von und zu Peckelsheim (Folge 6)**  
**Schweinebraten in Malzbiersauce mit Serviettenknödel und Weißkraut**

*Rezepte jeweils für sechs Personen*

**Vorspeise: Kürbissuppe**



**Zutaten:**

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 700 g)  
3 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Sahne  
½ Chilischote  
600 ml Gemüsebrühe  
etwas frischen Ingwer  
Salz und Pfeffer

**Zum Garnieren:**

Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

**Zubereitung:**

Den Kürbis in Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe würfeln, und alles in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, ½ Chilischote (Vorsicht: kann sehr scharf werden!) und fein geriebenem Ingwer würzen. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe wird püriert und anschließend mit der Sahne kurz aufgekocht.

Nun wird die Suppe in tiefe Teller gefüllt und mit gerösteten Kürbiskernen und einigen Spritzern Kürbiskernöl verziert.



**Hauptgang:**  
**Schweinebraten in Malzbiersauce mit Serviettenknödel und Weißkraut**



**Für den Braten**

**Zutaten:**

- 2 kg Schweinenackenbraten
- 1-2 Flaschen Malz- oder Dunkelbier
- grobe Petersilie
- 3 Karotten
- 3 Zwiebeln
- Butterschmalz
- 2 EL Dijonsenf
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Kümmel

**Zubereitung:**

Den Schweinenackenbraten mit Dijonsenf einreiben, ein wenig Salz, Pfeffer und Kümmel darübergerben. Den Braten in einem Bräter in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, die Karotten, Zwiebeln, gehackte Petersilie und etwas Malz- oder Dunkelbier dazugeben. Alles ca. 2 Stunden braten und immer wieder mit Malz- bzw. Dunkelbier ablöschen.

Nach der Garzeit den Braten aufschneiden und die Malzbiersauce dazureichen. Die Sauce ergibt sich aus dem Bratensaft und dem Malzbier, nicht eindicken, sie bleibt recht flüssig!



**Für die Servietten-Knödel**

**Zutaten:**

- 6 Brötchen
- 1/3 l Milch
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Bund Petersilie

**Zubereitung:**

Die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Anschließend Eier, Milch, Salz, Pfeffer und die klein gehackte Petersilie miteinander verquirlen und über die gewürfelten Semmeln gießen.

Wenn die Brötchen die ganze Flüssigkeit aufgesogen haben, nach längerer Rast in eine feuchte, mit Bröseln bestrichene Stoffserviette einbinden und in reichlich kochendem Salzwasser ca.  $\frac{3}{4}$  Stunde kochen. Dann die Knödel aus der Serviette nehmen, aufschneiden, mit den angeschwitzten Zwiebeln und Petersilie in der Pfanne kurz rösten und anschließend servieren.

**Für das Weißkraut****Zutaten:**

1 Kopf Weißkraut  
4 Zwiebeln  
50 g Rosinen  
1 Tasse Gemüsebrühe  
Öl  
Salz und Pfeffer  
Prise Zucker  
1 TL Kümmel

**Zubereitung:**

Den Krautkopf vierteln, und den Strunk und die starken Blattrippen entfernen. Danach in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln würfeln und in Öl anschwitzen, eine Prise Zucker darübergerben, das Kraut hineingeben und das Ganze glacieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit einer Tasse Gemüsebrühe aufgießen, dann ca. 1 Stunde mit den Rosinen dünsten und zwischendurch kräftig umrühren.



### Dessert: Apfelstrudel



#### **Zutaten:**

##### **für den Teig**

250 g Butter  
250 g Quark  
250 g Mehl  
1 Prise Salz

##### **für die Füllung**

500 g Äpfel  
200 gr. Walnüsse  
200 g Rosinen  
brauner Zucker  
1 Ei  
Zimt  
Vanillezucker

#### **Zubereitung:**

Alle Teigzutaten verkneten und zu einem trockenen Teig verarbeiten.  
Anschließend dünn auswalken. Der Teig darf nicht kleben, sonst etwas Mehl hinzufügen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Für die Füllung werden die Äpfel in Spalten geschnitten und mit den Walnüssen sowie mit den in Rum getränkten Rosinen auf den ausgerollten Teig verteilt. Nun mit Zimt, braunem Zucker und Vanillezucker bestreuen, den überhängenden Teig bis zur Mitte hin einschlagen, so dass die Füllung komplett bedeckt wird.

Das Ganze bei 180°C ca. 35–40 Minuten goldgelb backen und lauwarm mit Puderzucker und geschlagener Sahne servieren.