

Waizenkirchner Mostbratlburger

Entscheidend ist - wie bei allen Fleischgerichten- die Qualität des Bratenfleisches. Eine besondere Geschmacksnote erhält unser Bratlb durch den Aufguss mit dem typischen Mischlingsmost aus der Genussregion Hausruck-Birn-Apfel-Most.

Die Vorbereitungszeit beträgt ca. 2,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinsschopf ausgelöst
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel
ca. 0,5 l Mischlingsmost aus der Genussregion Hausruck-Birn-Apfel Most
4 Schusterlaibchen (Gebäck aus Roggenmehl)
1 kleiner Kopf Frühlkraut
4 große Blätter Blattsalat
Gemüse je nach Geschmack und Saison
1 Tomate
1 kleine Zwiebel
1 roter Paprika
Essiggurkerl
frisch geriebener Kren
Senf
Apfelessig
Zucker

Zubereitung:

Den Schweinsschopf mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Im Backrohr bei 150 – 160° (Heißluft) ca. 2 Stunden braten, mehrmals wenden und dabei Most übergießen.
(Tipp: Nach dem Fertigbraten ca. eine halbe Stunde nachziehen lassen).

Krautsalat:

Krautkopf vierteln, Strunk entfernen, fein hobeln, mit Rapsöl, Kümmel und Salz mischen und leicht kneten, ca. 10 min stehen lassen. Anschließend mit wenig Apfelessig und einer Prise Zucker marinieren.

Schusterlaibchen halbieren, den Boden mit Senf bestreichen und mit Kren bestreuen. Anschließend mit einem Salatblatt und Krautsalat belegen. Mostbratlb aufschneiden, eine warme Scheibe einlegen und mit Zwiebel, rotem Paprika und Essiggurkerl garnieren. Den Deckel des Laibchens draufgeben und frisch servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen

Das Küchenteam der Fachschule Waizenkirchen