

1/4 Schweinebraten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....	Heimisches Schweinefleisch
VIEL	Knoblauch
.....	Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Paprika
.....	Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel...)
.....	Gemüsebrühe
.....	Butterschmalz zum anbraten
.....	

Zubereitung

1. Schweinefleisch mit viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Paprika würzen.
2. Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel...) dazu rösten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Danach für 1,5 – 2 Stunden ins Rohr geben (je nach Größe des Fleischstückes).
4. Die letzten 10 Minuten den Deckel heruntergeben und das Fleisch mit etwas Bier übergießen und knusprig braten.

2/4 Erdäpfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....
Erdäpfel (Kartoffeln)
.....

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen, über Dampf oder im Dampfgarer ca. 30 Minuten dünsten.
2. Schälen und dann in die „Rein“ zum Schweinebraten dazugeben und mit Soße übergießen.

3/4 Topfenserviettenknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Topfen
500 G	Knödelbrot
EIN SCHUSS	Milch
5	Eier
	Salz und Petersilie

Zubereitung

1. Alles zu einer Masse vermischen und zu einer länglichen Rolle formen.
2. Diese in ein Geschirrtuch einschlagen und 20 Minuten über Dampf oder im Dampfgarer garen.

4/4 Rettich Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....
schwarzen Rettich
.....

.....
Essig, Öl, Salz und etwas Rahm
.....

Zubereitung

1. Schwarzen Rettich schälen, fein reiben und ausdrücken.
2. Mit Essig, Öl und Salz marinieren und mit etwas Rahm verfeinern.