

## 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.