



Nelson Müller Rezept

Schweinekrustenbraten | Bayrisch Kraut Semmelknödel | Schwarzbiersoße

Schweinebauch:

Den Bauch in der Pökellake für 1 Stunde liegen lassen. Abwaschen und mit Butter, Rosmarin und Thymian vakuumieren und für 20 Stunden bei 80 °C mit der Sous-vide-Funktion im Backofen garen. Im Anschluss bei 290 °C ca. 5–10 Minuten Umluftgrillen, um die Schwarte aufpoppen zu lassen.

Semmelknödel:

Das Toastbrot würfeln und im Backofen bei 80 °C 4D-Heißluft trocknen lassen und in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Speck in etwas Butter anschwitzen und zu dem Toastbrot geben. Die Petersilie fein schneiden und zu den Zutaten geben. Die Milch aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Im Anschluss zu dem Toastbrot geben und vermengen. Die beiden Eier trennen und das Eigelb zu den Zutaten in die Schüssel geben, das Eiweiß aufschlagen und unterarbeiten.

Die Masse in Knödel formen und in leicht siedendem Wasser garen.

Bayrisch Kraut:

Den Spitzkohl klein zupfen und die Zwiebeln würfeln. Den feingewürfelten Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken. Die Zwiebeln in einen Topf geben und leicht dünsten. Im Anschluss den Spitzkohl hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze reduzieren lassen. Die Brühe und Sahne hinzugeben und weichkochen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und den ausgelassenen Speck hinzugeben.

Schwarzbiersoße:

Die Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Walnussgroße Stücke schneiden, in einen Topf geben und rösten. Das Fleisch und Tomatenmark ebenfalls hinzugeben und alles zusammen rösten lassen. Im Anschluss daran mit Schwarzbier auffüllen und köcheln lassen. Die Jus dazugeben und passieren.

Zutaten:

Schweinebauch

1 kg Schweinebauch
Butter
Rosmarin
Thymian

Semmelknödel

10 Scheiben Toastbrot
10 g Butter
1 Zwiebel
2 Eier
150 ml Milch
½ Bund frisch geschnittene Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat, Speck

Bayrisch Kraut

400 g Spitzkohl
100 g Speck
2 Zwiebeln
100 ml Sahne
100 ml Brühe
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Kümmel

Schwarzbiersoße

1 Flasche Schwarzbier
300 ml Jus
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Sellerie
Tomatenmark
Fleischabschnitte