



Gekräterter Krustenbraten mit Mini-Knödel und pikanter Paprika-Orangensauce

Hauptgericht

Deutsche Küche

Schwierigkeit

45 Min.

120 Min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

800 g	Schweinerücken-Krustenbraten	150 ml	Weißwein
1 PK	Suppengrün	250 ml	Kalbsfond
3	Paprikaschoten, rot	1/2 Bund	Petersilie
2	Zwiebeln	4 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehen	1 EL	Oregano, getrocknet
1	Bio-Orange	1 PK	Mini-Knödel
1/2 Bund	Rosmarin	1-2 EL	Saucenbinder
2 EL	Tomatenmark		Butterschmalz zum Braten
			Salz, Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

Suppengrün gründlich abwaschen und alles in Würfel schneiden. Paprikaschoten abwaschen und entkernen. 2 Paprikaschoten grob würfeln und 1 in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel achteln, die andere in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Orange abwaschen.

Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Chilischote abwaschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Krustenbraten abwaschen, trockentupfen und ggf. Sehnen und überschüssiges Fett abschneiden. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne 2 cm hoch Wasser einfüllen, zum kochen bringen und salzen. Den Braten mit der Schwarte nach unten im Wasser 10 Min. simmern lassen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Bräter etwas Butterschmalz erhitzen. Nun das Suppengrün, die grob gewürfelten Paprikaschoten, den Rosmarin, den Orangenzweig, die geachtelte Zwiebel und den Knoblauch im Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond hinzugeben. Krustenbraten mit in den Bräter legen und abgedeckt ca. 90 Min. im Ofen schmoren.

Nach 90 Min. Schmorzeit den Braten aus dem Bräter legen. Mit Küchenpapier abtupfen. Petersilie und Thymian feinhacken. Mit Oregano in einer Schüssel vermengen. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und den Braten darin wälzen. Braten in Alufolie einwickeln und weitere 30 Min. auf einem Backblech in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Knödel nach Anleitung zubereiten.

Den restlichen Inhalt aus dem Bräter durch ein feines Sieb gießen, den Fond auffangen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebel-, Paprika- und Chiliwürfel darin anbraten. Mit dem Bratenfond ablöschen. Etwas einkochen, anschließend mit Saucenbinder andicken.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Krustenbraten aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Zusammen mit den Mini-Knödeln und der Paprika-Orangensauce auf Tellern anrichten.