



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Foto: AMA

www.brixentaler-kochart.at

Knusprige Stelze vom Almschwein mit Steinpilzknödel und Spitzkohl

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

1 Stk Schweine Stelze vom Almschwein
400 g Schweinebauch vom Almschwein
Je 2 Stk Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Stangensellerie
4 Semmel alte
1 dl. Milch
4 Stk. Eier
3 Stk. Steinpilze
1-2 Stk. Spitzkohl
diverse Gewürze, Schweineschmalz, etwas Butter

Zubereitung:

Die Stelze und den Bauch kurz im kochenden Wasser „schröpfen“. Die Schwarte zu einem Karomuster einschneiden. Das Fleisch jedoch nicht die Schwarte mit Senf, Kümmel, Koriander, Pfeffer und Salz würzen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Wurzelgemüse kleinschneiden. Eine große Pfanne oder einen Bräter stark erhitzen. Haxe und Bauch von allen Seiten gut anbraten. Das Gemüse begeben und kurz mit rösten. Alles zusammen in den Backöfen geben und die Temperatur auf 170 Grad reduzieren. Nun unter abwechselnden aufgießen und übergießen den Braten fertigaren. Tipp: Die Scharte während der letzten 10 Minuten im Rohr mit Salz bestreuen und nochmal mit Oberhitze richtig Knusprig werden lassen.

Für die Knödel, Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Steinpilze putzen und klein hacken. Eine Zwiebel und etwas Knoblauch klein schneiden und in Butter glasig anrösten. die Steinpilze zugeben und mitrösten. Alles zur Knödelmaße geben und abschmecken. Zum Schluss die Eier begeben und etwas im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend 10 Minuten im Wasser kochen.

Den Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Kohl begeben. Kurz anbraten und mit etwas Wasser ablöschen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Kurz dämpfen und mit Butter vollenden.

Den Kohl und die Knödel auf einem Teller anrichten. Je eine Scheibe vom Bauch und etwas von der Stelze dazulegen. Das Fleisch mit etwas Bratensaft übergießen.