Gespickter Most-Surbraten

Ein Rezept von Alexandra Hochholzer, Wirtshaus Gafringwirt.

Gespickter Most-Surbraten © Julius Hirtzberger

Infos

02:00 h Mittel

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

Surbraten

- Die überschüssige Sur von der Schweinsschulter kalt abwaschen und trockentupfen.
- Die Dörrzwetschken mit einer Spicknadel oder durch Einstechen mit einem spitzen Messer in das Fleisch spicken.
- Fleisch in eine Pfanne geben, mit ⅔ des Mostes untergießen und im auf ca. 170° C vorgeheizten Rohr ca. 1,5–2 Stunden

Zutaten

- 1,2 kg gesurte Schweinsschulter vom regionalen Fleischhauer
- 15 dag entkernte Dörrzwetschken
- ½ l Speckbirnenmost
- 1 kg Erdäpfel
- 200 g Kartoffelstärke
- 1 kg Sauerkraut
- 1 kleine Zwiebel
- ¼ l Most

braten. Zwischendurch wenden und mit dem restlichen Most übergießen.

Erdäpfelknödel

- Erdäpfel (gekocht, passiert, warm), Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer rasch zu einem Teig verkneten.
- Knödel formen, in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen und anschließend ca. 5 min ziehen lassen.

Most-Sauerkraut

- Fein gehackte Zwiebel glasig anlaufen lassen, mit etwas Mehl stauben.
- Das Sauerkraut durchwaschen, ausdrücken, mit Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren würzen, etwas salzen, mit ¼ l Most übergießen und erhitzen.
- Das Most-Sauerkraut mit den angerösteten Zwiebeln binden.

Anrichten

- Den Most-Surbraten in Scheiben schneiden, mit Sauerkraut und Erdäpfelknödeln anrichten und mit etwas Bratensauce übergießen.

- Mehl
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

Zutaten für 5 Portionen

Profi-Tipp

Alexandra Hochholzer empfiehlt, den Mostbraten mit gebratenen Speckscheiben und Kräutern zu garnieren.

Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Morandell

Grüner Veltliner Ried Renner – Weingut Hirsch / Kamptal. Der Wein aus dem Jahrgang 2016 ist so vielschichtig wie die Zusammensetzung des Gerichtes. Somit der perfekte Begleiter.