



Wenn Sie  
mehr Gäste erwarten,  
bereiten wir den  
Schweinebauch gerne  
für die gewünschte  
Personenzahl vor.

Rustikaler Schweine-  
bauch mit Knödelfüllung  
und Blaukraut

**HOF LIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

# Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Schweinebauch, gepökelt  
mit eingeschnittener Tasche

1 Glas Hoflieferant Bratensoß

6 altbackene Brötchen

250 ml Milch

1 Zwiebel, fein gewürfelt

3 EL Petersilie, feingehackt

3 Eier

Semmelbrösel (bei Bedarf)

Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Blaukraut:

1 Kopf Blaukraut, ca. 1 kg,  
in feine Streifen geschnitten

3 EL Zwetschgenmus

Etwas Balsamico

Salz, Pfeffer

1 Beutel Hoflieferant

Festtagsgewürz



## So gehts:

Das Blaukraut in etwas Wasser andünsten. Das Hoflieferant Festtagsgewürz hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Langsam weich werden lassen. Mit Balsamico und Pflaumenmus würzen. Die Brötchen in Würfel schneiden. Zwiebel in der Butter leicht anschwitzen und die Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und über die Brötchenwürfel geben, Zwiebeln, Petersilie hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann die Eier unterheben. Wenn die Masse noch zu weich ist, Semmelbrösel einarbeiten.

1/3 der Knödelmasse in den Schweinebauch füllen. Die verbleibende Knödelmasse in etwa tennisballgroße Knödel formen und rechtzeitig bevor der Braten fertig ist, für 20 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Den Bauch zunähen (Das geht einfacher, wenn die Schwarte zuvor mit einem scharfen Messer gelocht wurde) und auf der Schwartenseite auf ein Backblech mit etwas Wasser legen. Im Backofen bei 160 °C für ca. 70 Minuten braten, anschließend umdrehen und die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (z.B. einem Cuttermesser) kreuzförmig einschneiden. Mit der Schwarte nach oben bei 240 °C für weitere ca. 20 Minuten knusprig backen. Hoflieferant Bratensoße erwärmen und gemeinsam mit Schweinebraten, Knödeln und Blaukraut servieren.

Guten Appetit