

# Waldviertler Schweinsbraten mit Beifuß, Erdäpfelknödel & Kraut

## Die Zutaten.

Für 6 Personen.

### Der Schweinsbraten.

1 kg Waldviertler Jungschweinsbraten mit Schwarten, 2 Stück Zwiebel, 1 handvoll Beifuß  
gehackt,  
6 Zehen Knoblauch, Kümmel ganz, Salz, Pfeffer, ½ lt. Rindssuppe, etwas  
Schweineschmalz

### Die Erdäpfelknödel.

5 große Erdäpfel, 2 Eidotter, etwas Öl oder Butter, 4 EL Stärkemehl, Salz, Muskatnuss

### Das Kraut.

1 großer Kopf Weißkraut, 2 Schalotten gewürfelt, 100 g Bauchspeck gewürfelt, 300 ml  
Rindssuppe, Kümmel, frischer Majoran, 50 g Butterschmalz, Salz, schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle, Muskat,  
1 Knoblauchzehe, etwas Weißwein

## Die Zubereitung.

Den Schweinsbraten in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, die Schwarte  
einschneiden und mit Salz, Pfeffer, Kümmel (ganz), gehacktem Beifuß und Knoblauch  
würzen (einreiben). Ein tiefes Blech mit Schmalz befetten, Schweinsbraten daraufsetzen,  
Zwiebel grob schneiden, rundherum legen, mit Suppe untergießen und im Rohr bei 220 °C  
braten.

Für die Knödel die Erdäpfel waschen, kochen und schälen und in warmem Zustand durch  
eine Erdäpfelpresse pressen. Mit Eidotter, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem  
glatten Teig verkneten und Knödel drehen.  
Vor dem Anrichten in Salzwasser kochen.

Beim Weißkraut den Strunk entfernen und die äußeren Blätter wegschneiden. Das Kraut  
in feine Streifen schneiden.

**Schalotten- und Speckwürfel in heißem Butterschmalz anbraten. Krautstreifen zufügen und kurz anschwitzen.**

**Mit Weißwein und Suppe aufgießen. Die Gewürze und den gehackten Majoran beigeben.**

**10 min. auf kleiner Flamme zugedeckt weich schmoren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.**