

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



3erlei vom Schwii für 4 Lüüt (3erlei vom Molkeschwein für 4 Personen)

- 1 Schweinsfilet ca. 350g
- 4 Scheiben geräucherter, gekochter Schweinebauch (Wammerl) à 80g
- 1 kleines, fettes Stück Schweineschulter mit Schwarte, ca. 600g
- 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 kleiner Sellerie, 1 Knoblauchknolle
- 0,2 l Kalbsglace
- 0,2 l Brühe
- 0,2 l Äplerbier (dunkles Bier)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Knoblauch, Majoran, Kümmel aus der Mühle, Butterschmalz

Krustenbraten: Die Schulter beim Metzger mit Schwarte bestellen und diese vom Profi gleich einschneiden lassen. Das Wurzelgemüse grob zerkleinern (die Knoblauchknolle nur halbieren, nicht schälen), in einem Bräter in Butterschmalz leicht anbraten und mit Majoran und Kümmel würzen. Das Fleischstück rundum kräftig mit Salz einreiben, nicht anbraten, sondern nur auf dem Gemüse „betten“ und im vor geheizten Backrohr bei 200°C mit der Schwarte nach oben auf dem mittleren Rost braten.

Nach ca. 1 Stunde mit der Brühe ablöschen (nicht über die Kruste giessen). Nach 1½ Stunden die Temperatur auf 80°C zurückstellen, mit dem Bier ablöschen und den Krustenbraten mit Kümmel, Majoran und Pfeffer würzen. Nach einer weiteren ½ Stunde den Braten auf ein Gitter legen und im Backrohr warm halten.

Den Bratensaft durch ein Sieb passieren, mit der Kalbsglace auffüllen, 2 Majoranzweige und 2 angedrückte Knoblauchzehen (Aromaten) dazugeben und leicht einreduzieren lassen. Später die Aromaten entfernen, mit Mondamin fix Soßenbinder binden und abschmecken.

Jetzt bereiten wir das **Schweinsfilet** zu: das Filet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz würzen und in einer Pfanne rundum anbraten. Mit der heißen Pfanne zum Krustenbraten ins 80°C warme Backrohr schieben und ziehen lassen, später mit Pfeffer und Majoran und Kümmel würzen.

Das **Wammerl** bei mittlerer Hitze in wenig Butterschmalz anbraten und ins Backrohr schieben.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Vor dem Anrichten den Krustenbraten mit der Kruste nach unten auf ein Tranchierbrett legen, das Fleisch vorsichtig in Scheiben schneiden und bei der Kruste einen kräftigen, knackigen Schnitt machen, damit sie sich nicht löst. Danach das Schweinefilet aufschneiden und mit dem Wammerl auf einer Platte anrichten.

Als **Beilage** empfehlen wir Krautspätzle (schnell und einfach). Natürlich können Sie auch Speckknödel, Erdäpfel-Speckrouladen, Krautschupfnudeln, oder Rösti dazu servieren – je nach Lust und Laune – aber nicht übertreiben, sonst artet es noch in Arbeit aus!

Unser Tipp: machen Sie sich nicht zu viel Arbeit, sondern kochen Sie nur einen Bestandteil mit einer der empfohlenen Beilagen (z.B. Wammerl mit Krautschupfnudeln, Krustenbraten mit Speckknödel oder Schweinefilet mit Rösti).



Wir empfehlen zum Molkeschwein eine Halbe Äplerbier (dunkles Bier).

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at