



Hotel Gasthof Kirchenwirt Puch

Halleiner Landesstraße 28
5412 Puch bei Hallein

Tel: +43 6245-83134

info@kirchenwirt.at

www.kirchenwirt.at

FOLLOW
US



@kirchenwirt.puch



@kirchenwirtpuch

KIRCHENWIRTSSCHMANKERL

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut



SCHWEINEBRATEN:

Schweineschopf / 2 FL Bier / Salz / Pfeffer / Kümmel / Senf / Knoblauch

Schopf mit Senf und Gewürzen einreiben und je nach Größe bei 170 Grad für 2 Stunden+ in den Ofen geben. Alle 20 Minuten mit Bier übergießen und wenden. Der Schopf ist fertig, wenn beim Anstechen kein Blut mehr austritt.

SEMMEKNÖDEL:

500g Knödelbrot / 300 ml Milch / 3 Eier / 1 Ei / 1/2 Zwiebel / Salz / Pfeffer / Petersilie / Knoblauch

Knödelbrot mit den Gewürzen sowie der Petersilie und dem gehackten Knoblauch vermengen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen und begeben. 2/3 der lauwarmen Milch untermischen und die Masse gut durchkneten. Je nach Belieben noch etwas Milch begeben. Probeknödel formen und 20-25 Minuten kochen. Passt der Probeknödel, können die restlichen „gedreht“ und gekocht werden.

SAUERKRAUT:

Sauerkraut / Speck / Kümmel / Lorbeerblatt / Zwiebel / Knoblauchzehe / 250 ml Brühe / Salz / Pfeffer

Sauerkraut gut waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln, Speck und Knoblauch klein hacken und mit Butter in einer hohen Pfanne anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und Sauerkraut dazu geben, Für circa 1 Stunde köcheln lassen.

Einen guten Genuss wünschen euch Fam. Rettenbacher & Team