



SAFTIG.GSCHMACKIG.ECHT.

Zubereitung

1. Backrohr auf 200° Ober- Unterhitze vorheizen
2. Ripperl, geviertelte Zwiebel, Knoblauchzehen im Ganzen und zum Schluss das Fleisch mit der Schwarte nach oben in eine Rein geben
3. 10 min bei 200° anbraten
4. anschließend mit ca 0,25 l Wasser aufgießen
5. Temperatur auf 160° reduzieren und Bratdauer laut Zeittabelle beachten
6. **Stöckelkraut:**
 - großen Topf mit Wasser zum sieden bringen
 - pro l ca 1 TL Salz, 1 TL Kümmel ganz, 1 TL Essig zufügen
 - Krautstücke darin 10-15 min mit Wasser bedeckt sieden lassen
7. Die Erdäpfel dämpfen, schälen bis zum Anrichten warm halten.
8. Knödel über Dampf 20 min dünsten lassen
9. Gegen Ende der Bratzeit Temperatur auf 220° steigern, das abgetropfte Kraut in die Rein geben und mit Bratensaft übergießen - mitbraten lassen
10. Fleisch mit der Schwarte nach oben überkrusten lassen bis die Schwarte aufploppt oder die Farbe gut passt für dich
11. Für ein Natursaftl den entstandenen Garsaft bei Bedarf noch mit Wasser strecken
12. Für ein gebundenes Saftl die mitgebratenen Zwiebel und Knoblauchzehen fein pürieren und bei Bedarf mit Stärke binden.

Tipps

Hast du einen Kerntemperaturfühler zur Hand - dann nutze ihn und brate bis 72° Kerntemperatur.

Gewicht [kg]	Bratzeit [h] bei 160° Ober-Unterhitze
1,0	2,5
1,5	3,5
2,0	3,5
2,5	4,0
3,0	4,0
3,5	4,5

Gutes Gelingen!