Schopfbraten in Brotkruste mit Erdäpfelsalat

Kategorien: Fleischgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Kilo ausgleesta Schobf
a poa Schweinsknochn
1 EL Schmoiz,
¼ L Rindssuppn
2 Knofe-Zechn
Senf
Kimme
Butta
Möoh

Fia de Brotkrustn:
3 Gogal50 g Butta
12 Schei´m Tostbrod
1 TL Kimme
2 Knofe- Zechn
1 klaana Bund Bedasüü
1 EL Möoh
a bissl a Müli

Fian Eapfesolod:
750 g speckiche Eapfen
1 roda Zwiefe
1 Bund Schniddling
1/8 L Rindssuppm (Wiafe)
1/8 L Öö
1 Prisn Zucka

Zubereitung

Wiaz in Schobfbrodn mim preßtn Knofe, Kimme, Soiz und Pfeffa.
Erhitz es Schmoiz und tua es Fleisch rundumadum schee aubrodn.
Hau de Knochn zum Brodn und schiab des gaunze ins Reahrl bei 200°C Haaßluft, glaub i. Loß

drinnat 1 ¼ Stund.
Dazwischn tuast as hoid meahmois umdraahn und imma wieda hibsch mid Wossa und Soft aufgiaßn.
Es Tostbrod tuast amoi entrindn und daun wiaflich schneidn.
Hock in Knofe recht fein, in Bedasüü schee grob.
Vamisch olle Zudadn, tuas soizn und pfeffan und 20 Minutn schlofn schickn.
In Brodn tuast jetzand in da Alufolie 10 Minutn rostn lossn.
Es Fleisch auf da Obaseitn mid Senf bestreichn.
De Brodmassn tua ca. 1 cm dick auftrogn und fest aufs Fleisch druckn.
Druck wia a Narrische, sunst wiads nix!
Bestreich a Folie mid Butta und deck de Brodkrustn damid oo.
Hau in Brodn wieda ins Brodngschia, gib den ausgrunnanan Fleischsoft dazua.
Fleisch im Reahrl bei 180°C ca. 20 Minutn brodn.
Nochant gib de Alufolie wegga und brod de Brodkrustn noamoi 10 Minutn knusprig.
In Brodn loß zuadeckt rostn.
De Knochn im Brodgschia mid wenich Möôh staum und duachrestn.
Mid aana Rindssuppm ooleschn und de Soß ooseichn.
Es Fett von da Obaflechn tuast hoid ooschepfn.
Jetzand schneid in Schopfbrodn in Schei´m und richt eam auf Tölla au.
Begiaß eam mim Soft und seawia ollas mim Eapfesolod.

Ochtung: Pro Peason hot des 1.307 Kcal (do hauts da de Waumpm viare) !!