

# Mostbraten

## Zutaten

für 5-6 Personen:

1,6 kg Schopf oder Bratenstück vom Schwein  
300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL. Tomatenmark  
1 EL. Honig  
0,3 l Most  
1 l Gemüsebrühe  
1 TL. Powidlmarmelade  
Schweineschmalz  
Bohnenkraut, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch würzen. Wurzelgemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel ebenfalls klein schneiden.
2. In einem Bräter Schweineschmalz erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen zuerst den klein geschnittenen Zwiebel und dann das in Würfel geschnittene Gemüse gut anrösten. Nun das Tomatenmark dazugeben, kurz rösten lassen, Honig begeben und kurz karamellisieren lassen mit Most ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Etwas verkochen lassen. Fleisch und Gewürze wieder dazugeben und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 2 Stunden schmoren lassen.
3. Das Fleisch herausnehmen und warm halten, Soßenansatz durch ein feines Sieb passieren. Etwas Maizena und Wasser verrühren und die Soße damit auf die gewünschte Dicke binden. Aufkochen lassen und abschmecken, zum Verfeinern Powidlmarmelade einrühren.

## Semmelknödel

6 Stk.:

250g Knödelbrot  
250 ml Milch  
3 Eier  
60g Butter  
1/2 Zwiebel  
1 EL. Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Gewürze, Petersilie, Eier und angeschwitzten Zwiebel zum Knödelbrot geben. Milch gut erhitzen und ebenfalls dazugeben, durchmischen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Nochmals abschmecken und Knödel formen.

Ins kochende Salzwasser geben und ca. 25 min. köcheln lassen.