

# KNUSPRIGER SCHLUSSBRATEN VOM BIO-SCHWEIN MIT BIO-RATATOUILLE UND BIO-APFELSEMMELKNÖDEL



*Jürgen Archam ist Koch im Seminarhotel Retter in Pöllau. Unter dem Motto „Wir lassen die Küche im Dorf“ haben Bio-Lebensmittel aus der Region absoluten Vorrang. Fleisch wird als etwas ganz Besonderes und nicht als Massenprodukt betrachtet. Daher werden in der Retter-Küche nur Bio-Tiere im Ganzen verarbeitet. Seit 2014 ist das Hotel Retter beim Labonca-Bio-Hof mit angeschlossenen Weideschlachthaus beteiligt. Auf einer eigenen Weide werden dort für das Retter-Hotel Bio-Sonnenschweine, Bio-Rinder und Bio-Gänse aufgezogen.*

[retter.at/hotel-steiermark](http://retter.at/hotel-steiermark)

## ZUTATEN

### Bio-Schweinsbraten

- 1 kg Bio-Schlussbraten (mit Schwarte)
- 1 l Bio-Rindsuppe
- 3 Stk Bio-Knoblauchzehen
- 1 Stk Bio-Lorbeerblatt
- ½ Prise Bio-Majoran
- 1/8 l Bio-Öl (zB Sonnenblumenöl)
- Bio-Pfeffer (schwarz, gemahlen)
- Bio-Rosmarin (gehackt)
- Salz
- Bio-Thymian
- 2 Stk Bio-Zwiebel
- Bio-Kümmel

### Bio-Ratatouille

- 200 g Bio-Zucchini gelb
- 200 g Bio-Zucchini grün
- 200 g Bio-Melanzani
- 200 g Bio-Tomaten
- Bio-Olivenöl
- Salz und Bio-Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Bio-Tomatensauce
- 1-2 Stk Bio-Knoblauchzehen
- Bio-Thymian, Bio-Majoran getrocknet

## ZUBEREITUNG

### Schweinsbraten:

Backofen auf 150°C vorheizen. Schwarte kreuzweise einritzen. Geschälten Knoblauch, ½ TL Salz, Thymian, Majoran im Mörser fein zerstoßen. Öl & Rosmarin untermischen. Braten auf Fleischseite mit Gewürzmischung einreiben.

Pfanne 1cm mit kochend heißem Salzwasser füllen. Braten mit Schwarte nach unten hineinlegen, Pfanne unten in Backofen stellen. 15 Min. garen, Fleisch wenden & weitere 15 Min. garen. Schwarte mit Kümmel & Salz würzen.

Backofenhitze auf 190°C-200°C erhöhen, halbierte, geschälte Zwiebeln & Knoblauchzehen um das Fleisch verteilen & etwas Rindsuppe angießen. Pfanne weiter oben in Backofen schieben, Fleisch etwa 90 Min. schmoren, immer wieder mit Bratensaft übergießen. Braten herausnehmen & im ausgeschalteten Backofen warm halten. Soße bzw. Bratensaft in der Pfanne mit Salz & Pfeffer abschmecken, eventuell binden.

**Ratatouille:** Zucchini, Melanzanie und Tomaten in 2cm dicke Scheiben schneiden & fächerförmig über Tomatensauce anordnen.

Restliche Zutaten mischen & darüber geben. Form mit Alufolie abdecken, ca. 2 Stunden bei 180°C – 200°C backen.

# KNUSPRIGER SCHLUSSBRATEN VOM BIO-SCHWEIN MIT BIO-RATATOUILLE UND BIO-APFELSEMMELKNÖDEL



## ZUTATEN

### **Bio-Apfel-Semmelknödel**

- 200 g Bio-Knödelbrot
- 50 g Bio-Butter
- 50 ml Bio-Milch (leicht erwärmt)
- 50 ml Bio-Apfelsaft
- 4 Bio-Eier
- 1 Prise Salz
- 1 kleine Bio-Zwiebel
- 2 Stk geriebene Bio-Äpfel

## ZUBEREITUNG

**Apfel-Semmelknödel:** Geschmolzene Butter & Milch über Knödelbrot gießen, vermengen. 30 Min. ziehen lassen. Kleingehackte Zwiebeln in wenig Öl kurz anschwitzen, überkühlen & mit Eiern, Salz & Äpfeln zur Knödelmasse geben, gut durchrühren. Auf einer Frischhaltefolie aus Knödelmasse eine Rolle formen, einrollen & Enden gut verschließen (wie ein Bonbon). Noch 1-2 Mal hin & her rollen, damit sich Teig gut verteilt. Rolle in Küchentuch wickeln, verschließen & in leicht siedendem Wasser ca. 35 Min. kochen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen **Jürgen Archam** und **Bio Ernte Steiermark**.