# Knuspriger Schweinsbraten mit Kartoffelklößen

110–120 Min

## Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | Schweinebauch oder Schopfbraten mit Schwarte |
| 6 Stk. | Knoblauchzehen |
| 2 EL | Scharfer Senf |
| 1 EL | Kümmel ganz |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| 1 Pkg. | Schweinsbraten Gewürzsalz |

Für die Kartoffelklöße

| | |
|---|---|
| 1 kg | Mehlige Kartoffeln |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |

## Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und die Schwarte in 0,5 cm Abständen einschneiden. Mit Senf, gepresstem Knoblauch, Kümmel, Schweinsbraten Gewürzsalz und Pfeffer einreiben. Zudecken und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Im Backrohr bei 150 °C ca. eine Stunde braten. Anschließend das Backrohr auf 220 °C schalten und für weitere zehn Minuten im Rohr lassen damit die Schwarte schön knusprig wird. Kurz rasten lassen und danach aufschneiden.
3. Ca. ein Drittel der Kartoffeln kochen, schälen und in eine Schüssel pressen. Die restlichen zwei Drittel schälen und mit einer Reibe auf ein sauberes Küchentuch reiben. Die Enden des Tuches zusammendrehen und die Kartoffelmasse kräftig auspressen.
4. Die rohen Kartoffeln mit den gekochten vermengen und salzen. Den Teig zu einer Rolle formen, die Rolle in gleich große Stücke teilen und Klöße formen. In kochendes Wasser einlegen und siedend ca. 15 bis 20 Minuten kochen.
5. Den aufgeschnittenen Braten mit den Klößen und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

VIDEO
Eine Knödelalternative: Ribisel-Servietten-Knödel