

GEFÜLLTER CHAMPIGNONBRATEN MIT STEIRISCHEN ERDÄPFELKRAUT



ZUTATEN

Für 15 Pers.

2kg mageres Schweinsbrüstl

Fülle:

2 Semmeln frisch gewürfelt

1/2 Zwiebel

6-8 Stk frische Champignons

2 Eier

1 EL gehackte Kräuter

(Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Kerbel)

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Knoblauch,

Kümmel, Majoran

Körniger Senf

1/4 l Hühnerfond oder Gemüsefond

2 EL Walnussöl

Saucenansatz

ca. 200g geschnittenes Röstgemüse

(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, gelbe Rüben)

1 EL Zucker

1 EL Tomatenmark,

2 Knoblauchzehen,

1/2 EL Kümmel ganz,

je 1 Thymian und Rosmarinzweig

1/4 Liter Bier oder Rotwein & 1/2 l Rindsuppe

ungewürzt,

Salz, Pfeffer, Öl

Erdäpfelkraut

1/2 Krautkopf (ca. 1000 g)

1 Zwiebel,

50 g Butter

1 TL Kristallzucker,

1El Schilcherbalsamessig

150g Gemüse- oder Hühnerfond

150g Obers

300g Erdäpfelwürfel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kümmel ganz

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten

Evtl. Stärkemehl

ZUBEREITUNG:

Die Semmeln würfelig schneiden und mit dem Ei und der warmen Milch begießen. Zwiebel in Würfel schneiden und mit geschnittenen Champignons anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Beide Massen zusammen mischen.

In das Schweinsbrüstl mit einem langen Messer einen Tunnel einschneiden und die Semmelmasse darin hinein füllen. Außen den Braten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel und Majoran würzen. Auf der Fleischseite mit etwas Senf bestreichen.

Die Haut würfelig einschneiden, dann das gefüllte Schweinsbrüstl mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen und auf Schiene 3 einschieben.

Das Röstgemüse, Bier und Suppe ins Universalblech geben und in die erste Schiene schieben. Dampf-Programm – Fleisch - „Schweinsbauch mit Kruste“ einstellen und einschalten. Nicht mehr öffnen bis das Programm fertig ist.

Möchte man die Kruste nachbräunen den Ofen auf 250° (Grill kleine Fläche – oberste Stufe) 5-8 Minuten Grillen.

Inzwischen die Sauce passieren und mit Stärkemehl leicht binden.

Oder

Die Haut nicht einschneiden, dann bei 100° Dampf ca. 1 Stunde mit der Haut nach unten auf das Röstgemüse legen.

Dann umdrehen die Haut einschneiden, mit Suppe und Bier aufgießen, IntervallDampf oder CiroTherm (Heißluft) 160° mit mittlerer Dampfunterstützung ca. 1 Std. (Kerntemperatur 82-85°) garen.

Braten aus der Sauce nehmen und den Ofen auf 250° (Grill kleine Fläche – oberste Stufe) 5-8 Minuten Grillen - Damit bekommt der Braten eine schöne Kruste.

Inzwischen die Sauce passieren und mit Stärkemehl leicht binden.

Für das Kraut den Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Danach den Zucker begeben und zergehen lassen. Das geschnittene Kraut dazugeben und gut durchbraten. Mit Essig, Gemüse- oder Hühnerfond und Obers aufgießen. Die Erdäpfelwürfel begeben und gut durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel und dem geschnittenen Knoblauch würzen. Eventuell mit Stärkemehl leicht binden.

Tipp:

Dieses Erdäpfelkraut wird sehr gerne zu Bio-Bauerngeselchtem gereicht.