**Schweinsbraten mit Knödel und Speck-Kraut-Salat**

Rezepttipp von WIBERG

|  |  |
| --- | --- |
| **Dateiname:** Ursalz-Alpin-Schweinsbraten mit Knoedel und Speckkrautsalat-ML-35046-PS.jpg  **Quellenangabe Foto:** WIBERG/Frutarom  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für 4 Portionen:**  **Schweinsbraten mit Knödel**   * 1,3 kg Schweineschulter * 500 ml Wasser * 2 TL Salz * 2 Zwiebeln * 4 Karotten * 10 Knoblauchzehen * 100 ml Bier * **WIBERG Produkte**:   2 EL **BIO Ursalz Alpin**  **Knödel**   * 1 Zwiebel * 60 g Butter * 125 ml Milch * 180 g Semmelwürfel * 3 Eier * 2 EL gehackte Petersilie * Salz * **WIBERG Produkte**:   **BIO Ursalz Alpin**  **Speck-Kraut-Salat**   * 500 g Weißkraut * 1 EL Salz * 1 EL Zucker * 1 Zwiebel * 100 g durchwachsener Speck * 4 EL Öl * 6 EL Apfel-Essig * **WIBERG Produkte**:   2 TL **BIO** **Ursalz Alpin** |
| **Zubereitung:**  **Schweinsbraten mit Knödel**   1. Die Fleischseite der Schulter am besten einige Stunden vor der Zubereitung mit BIO Ursalz Alpin einreiben. 2. Backrohr auf 170 °C vorheizen. 3. Wasser in eine passende Bratenform geben und das Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen. Bei Umluft 30 Minuten braten. 4. Anschließend das Fleisch umdrehen und die weiche Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. 5. Das Wasser abgießen und beiseitestellen. 6. Jetzt die Schwarte kräftig mit Salz einreiben. 7. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden und zum Schweinfleisch geben. 8. Weitere 30-40 Minuten braten. Mit Bier ablöschen und mit dem Wasser aufgießen. 9. 1,5 Stunden weiter braten. Backrohr auf Grillfunktion oder 280 °C Oberhitze stellen und den Braten überkrusten, bis die Schwarte schön knusprig wird und im besten Fall zu platzen beginnt.   **Knödel**   1. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in der Butter anschwitzen. 2. Milch hinzugeben, erwärmen und über die die Semmelwürfel gießen. 3. Kurz einweichen lassen. Eier sowie gehackte Petersilie zugeben, gut durchkneten und mit Salz würzen. 4. In wallendem, gesalzenem Wasser zugedeckt kochen.   **Speckkraut-Salat**   1. Weißkraut in feine Streifen schneiden und mit Salz, BIO Ursalz Alpin sowie Zucker abschmecken. Anschließend kurz durchkneten. 2. Zwiebel und Speck in Würfel schneiden und im heißen Öl anbraten. 3. Kraut mit der Speck-Zwiebel-Mischung vermengen und mit Apfel-Essig abschmecken. | |
| **Genießertipp:** Es gibt kaum zu viel Schweinsbraten: Am nächsten Tag – kalt und dünn aufgeschnitten – ist er ein perfekter Snack in Kombination mit Senf und Schwarzbrot. | |

**Über WIBERG**

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

**Website:** [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

**Instagram:** [www.instagram.com/world\_of\_wiberg/](http://www.instagram.com/world_of_wiberg/)

**Onlineshop:** [www.wow-shop.wiberg.eu/](http://www.wow-shop.wiberg.eu/)

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com