Melittas Rezeptsammlung:

Hauptgerichte

Bauernbratl

- 1 Stück Schweineschopf
- 1 Kg Zwiebeln
- 150g Schweinefett
- 5 Zehen Knoblauch
- Etwas Estragonsenf
- Salz, geschroteter Pfeffer, Kümmel

---

1. Den Schweineschopf(Nacken) im Ganzen ohne Schwarte- wenn möglich beim Fleischer ihres vertrauen- kaufen. Rundum mit zerdrücktem Knoblauch, etwas Senf, Kümmel, geschrotetem Pfeffer und Salz einwürzen und auf das Blech legen.
2. Zwiebel grob schneiden und mit dem Schweinefett auf das Blech zum Fleisch geben. Dazu ein wenig Wasser um das verbrennen des Zwiebels zu verhindern.
3. Den Braten bei 115°C bis 125°C je nach Gewicht des Stückes 3 bis 3,5 Stunden braten lassen. Zwischendurch immer wieder etwas Wasser nachgießen(den Braten dabei nicht wenden oder übergießen).
4. Während die Sauce fertig gestellt wird den Braten für 10 Minuten bei 200°C in das Backrohr zurückgeben
5. Den Bratensatz mit dem Zwiebel vom Blech geben und durch ein Passiersieb(Flotte Lotte) passieren. Im Anschluss einen Teil des Fettes abschöpfen und Sauce abschmecken.

Dazu serviert man wahlweise Semmelknödel oder Röstkartoffeln und Sauerkraut. Auch ein wenig frisch geriebener Kren tut der Sache gut.

Anmerkung von Manfred:
Wenn der Bratensatz(Sauce) gut eingekocht bzw. reduziert wurde ergibt das einen einzigartigen Brotaufstrich. In Kärnten wird dieser „Bratlfettn“ genannt.