Schweinekamm in Speck-Bier-Kümmel-Sauce mit Knödeln



Leckerer Braten mit Knödeln und Sauce

Ich bereite den Schweinekamm als Braten mit einer aromatischen, würzigen Sauce zu. Dazu verwende ich Speck, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Die Sauce wird zubereitet aus einem halben Liter Exportbier, in dem ich den Schweinekamm gare. Dann wird die Sauce für mehr Sämigkeit und Geschmack noch kräftig reduziert.

Würze gibt der Sauce der hinzugegebene Kümmel und scharfes Paprikapulver.

Dazu Paprikaknödel, die ich schon zubereitet und eingefroren hatte.

Das Ganze ergibt ein butterweiches Bratenfleisch und eine herrlich würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweinekamm
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 0,5 l Exportbier
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Kümmel
- Rosenpaprika-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 Paprikaknödel
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Speckschwarte aufbewahren.

Braten auf allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Speck in einem Topf ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Speckschwarte mit dazugeben und mit anbraten. Speck herausnehmen und auf einen Teller geben. Im ausgelassenen Fett Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen und ebenfalls auf einen Teller geben. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel anbraten. Wenn zu wenig vom ausgelassenen Fett übrig ist, ein wenig gutes Olivenöl dazugeben. Braten und Speck dazugeben. Mit Bier ablöschen und die kräftigen Röststoffe am Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Senf hinzugeben. Ebenso Kümmel. Zugedeckt auf geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Braten herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf ein Drittel oder ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Knödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Sauce abschmecken. Braten tranchieren. Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen, jeweils drei Knödel dazugeben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.