

Fehringer Bauerteller

von Rosi Rameder (Altes Wirtshaus Veringa)
„Steiermark heute“, 28.12.2017



Die Zutaten (für vier Personen):

- 750 g Schweinsbraten (Schweinseschopf vom Turopolje Schwein)
- Salz & Pfeffer
- 2 Zehen Knoblauch
- Suppe zum Aufgießen
- 1 Apfel
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Zucker,
- 4 Breinwürste
- 4 EL Schweineschmalz
- 30 bis 40 dag Sauerkraut
- ½ kg Erdäpfel
- 1 kleine Zwiebel
- Petersilie

Die Zubereitung:

Den Schweinseschopf mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen und - ganz wichtig - gut einreiben. Dann ins 180 Grad heiße Rohr schieben, nach einer Viertelstunde auf 160 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten fertigbraten. Anschließend mit Suppe aufgießen.

Die Breinwürste mit Schweineschmalz bestreichen, einstechen (so platzen sie nicht auf) und bei 200 Grad im Rohr etwa 25 Minuten knusprig braten. Sauerkraut dünsten, die gekochten Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit fein gehackter Zwiebel anbraten.

Für den Apfelkren Äpfel schälen, mit Zitronensaft, Apfelessig und frisch geriebenem Kren verrühren. Für den Fehringer Bauerteller Sauerkraut und Rösterdäpfel gemeinsam mit dem Schweinsbraten und der Breinwurst anrichten, mit Saft übergießen, den Apfelkren dazugeben und mit Petersilie garnieren.