

Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

Presseteam
Habsburgerstr. 132, D-79104 Freiburg

Telefon +49 761.89646-40 | +49 761.89646-35
Telefax +49 761.89646-70
E-Mail presse@schwarzwald-tourismus.info
Internet www.presse.schwarzwald-tourismus.info



Bernd Werner vom Schloss Eberstein:

Knusprig gebratene Spanferkelkeule im Ganzen gebraten mit kleinem Gemüse

Rezept für 4 Pers.

Zutaten

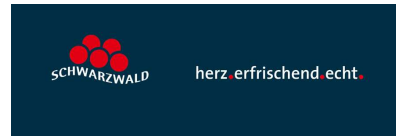
1 Spanferkelkeule a 2,2 Kg mit Schwarte ohne Fuß
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Pflanzenöl zum Braten
0,3 Ltr. Bier
1 Ltr. Kalbsfond lt. Anhang
300 g Zwiebelwürfel
10 St. Pfefferkörner
2 St. Lorbeerblätter
5 St. Wacholderbeeren
Zum Überglänzen
100 g Butter
40 g gehackte Petersilie

Gemüse

4 St. Blumenkohlröschen Blanchiert
4 St. Lauchzwiebeln Blanchiert
4 St. Junge Navetten mit Grün geschält und Blanchiert
8 St. Zuckerschoten Blanchiert
0,1 Ltr. Gemüsebrühe
40 g Butter

Zubereitung

Zuerst die Spanferkelkeule auf der Schwarten Oberseite mit Hilfe eines scharfen Messer Rautenartig einschneiden. Danach Salzen, Pfeffern und mit Pflanzenöleinreiben, diese Keule nun in einer großen Bratpfanne goldbraun anbraten und im Backofen bei 180 ca 2 Std. braten. Nach ca. 30 Minuten die Zwiebelwürfel, Kräuterzugeben und mit dem Bier ablöschen. Danach den Krustenbraten öfters übergießen und mit Kalbfond auffüllen. Nach Ende Der Garzeit den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen und die Soße durch einen Sieb passieren. Danach bis auf ½ Liter Soße einreduzieren lassen und bei bedarf leicht mit Kartoffelstärke abbinden. Die Soße kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie verfeinern.



Den Krustenbraten nun noch mal in den Ofen geben unter den Grill Also nur Oberhitze sodass die Kruste richtig Hitze bekommt und dadurch blasen wirft und kross wird. Kurz vor dem Anrichten die Spanferkelkeule mit flüssiger Petersilienbutter Nahpieren und anrichten. Das Blanchierte Gemüse in Gemüse- Butterfond erwärmen und auf einer großen Platte zusammen mit der Keule anrichten. Ausgarnieren mit glatter Petersilie.

Profi Tipp

Das Wichtigste ist beim Tranchieren der Keule das Sie zuerst mit einem Scharfen Messer die Schwarte wegschneiden und danach die Keule in dünne Scheiben schneiden. Es ist sehr schwer die Keule zusammen mit der Festen und krossen Schwarte zuschneiden. Mit dieser Methode geht es etwas leichter, den man schneidet ja nicht jeden Tag eine Keule vor Gästen auf.