

REZEPTTIPP DES MONATS

Schweinebraten mit Semmelknödel

Traditionell, lecker und für jeden festlichen Anlass geeignet.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Packungen Burgis Semmelknödel
- 2 kg Schweinenacken
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 100 g Sellerie
- 750 ml Gemüsebrühe
- 500 ml dunkles Weizen/Bier
- Kartoffelstärke/Soßenbinder
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- ganzer Kümmel

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Das Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie schälen und würfeln.
3. Die Gemüsewürfel mit Kümmel und Lorbeerblätter in einen Bräter geben, das gewürzte Fleisch auf das Gemüse legen und den Bräter auf unterster Schiene in den Ofen schieben. Nach ca. 40 Minuten mit dem Bier und der Gemüsebrühe aufgießen.
4. In der Zwischenzeit die Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten. Nach 2,5 Stunden den Bratensaft in einen Topf passieren. Diesen aufkochen, ggf. nachwürzen und mit Kartoffelstärke abbinden.
5. Den fertigen Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit Kartoffelknödel und Biersoße servieren. Dazu passt bayrischer Krautsalat.

Zubereitungszeit:

ca. 2:45 Stunden

Schwierigkeitsgrad:

 (kreativ)



Schmankerltipp/Alternative:

Aus Schweinebraten und Semmelknödel lässt sich am nächsten Tag ein leckeres Gröstl zubereiten. Oft wird dies auch noch mit einem Spiegelei garniert.

Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, lintl@kommunikationpur.com