

Krustenbraten mit gefüllten Semmelknödeln

Zutaten Krustenbraten:

- 2,5 kg Schweinekrustenbraten
- Salz
- BBQ Haxengewürz oder eine andere bayerische Gewürzmischung für Schweinefleisch)
- mehrere Flaschen Bier

Zutaten Semmelknödel:

- 7 altbackene Semmel
- etwa 250 ml lauwarme Milch
- frischer Schnittlauch
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Feta

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt habe ich das Fleisch vorbereitet. Dafür muss die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (wer keines hat, nimmt einfach ein Teppichmesser) in kleine Quadrate geschnitten werden. Aber möglichst nur die Schwarte, nicht ins Fleisch schneiden. Ich schneide keine Rauten, da der fertige Braten um einiges besser zu schneiden ist, wenn die Rillen der Knusperschwarte in Schnittrichtung verlaufen.
2. Dann wird die Schwarte für etwa 2 Stunden gewässert. Also lege ich den Braten mit der Hautseite nach unten in ein Backblech und schütte Wasser dazu, bis kurz unter die Stelle, an der das Fleisch anfängt. Außerdem wird die Fleischseite gleich mal schön gewürzt, damit die Aromen schön ins Fleisch einziehen können.
3. Nach Ablauf der 2 Stunden habe ich die Schwarte abgetrocknet und die Einschnitte mit Salz eingerieben. Dann kommt alles in einen Bräter auf ein Gitter und schon kann der Grill vorgeheizt werden. Wer eine Soße zu

seinem Braten herstellen möchte, der gibt jetzt einfach Wurzelgemüse unter ihn in den Bräter und später wird daraus eine fantastische Soße.

4. Wenn eine Garraumtemperatur von 170°C erreicht ist, kann der Krustenbraten auch schon in den Grill, aber bitte auf jeden Fall in eine indirekte Zone. Bevor ich den Grill schließe, muss aber noch eine Flasche Bier in den Bräter. Über den gesamten Grillvorgang muss Flüssigkeit darin sein. Darauf muss auf jeden Fall geachtet werden und gegebenenfalls nachgeschüttet werden.
5. So bleibt nun alles im Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um die Knödel. Dafür schneide ich die Semmeln in Würfel und gebe diese in eine Schüssel. Dann kommt die lauwarme Milch, der gehackte Schnittlauch, die Eier, Salz und Pfeffer dazu. Aus diesen Zutaten knete ich nun den Knödelteig. Sollte dieser noch zu feucht sein, kann er mit Semmelbröseln andickt werden. Da der Knödel heute gegrillt werden soll, brauch ich auch einen etwas festeren Teig.
6. Im Anschluss schneide ich den Feta in Würfel. Dann werden die Knödel geformt. Dazu nehme ich eine Handvoll des Knödelteigs aus der Schüssel und forme daraus flache Pattys, ähnlich wie bei Burgern das Hackfleisch, drücke in die Mitte einen Würfel des Fetas und schaue, dass ringsum alles dicht ist. Das wiederhole ich, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
7. Wenn dann bei dem Braten eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist, bestreiche ich diesen alle 15 Min. mit einer Mischung aus Salzwasser und Bier, welche ich kurz vorher noch angerührt habe. Außerdem muss die Garraumtemperatur auf 230 - 250°C erhöht werden. Dort bleibt er bis zu einer finalen Kerntemperatur von 75°C.
8. Etwa 20 Minuten vor dem Ende der Grillzeit heize ich mir im Kugelgrill über direkter hoher Hitze eine Eisenpfanne vor, gebe Olivenöl hinein und grille dort meine Semmelknödel. Das dauert etwa insgesamt 15 Minuten. Dabei mehrmals wenden, damit nichts anbrennt.
9. Wenn dann die Kerntemperatur von 75°C im Braten erreicht ist, kann serviert werden. Solltet ihr das Gemüse in den Bräter getan haben um eine Sauce zu erhalten, so müsst ihr die jetzt noch schnell durch einen Sieb passieren und evtl. mit etwas Saucenbinder andicken und fertig ist ein wahnsinnig leckeres, bayerisches Essen.