

## Vepřová pečeně – Schweinsbraten

Der Schweinsbraten (vepřová pečeně) bildet die Grundlage für das tschechische Nationalgericht „**vepřo-knedlo-zelo**“, was übersetzt „Schweinefleisch-Knödel-Kraut“ heißt. Das eher fettere Fleisch mit Schwarte wird mit Knoblauch eingerieben. Beilage sind Böhmisches Knödel und Sauerkraut.

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Schweinenackenbraten (ausgelöst – Knochen aufheben)
- 4 Knoblauchzehen
- 5 kleine Lorbeerblätter
- Salz
- 1 EL ganzer Kümmel
- 1 große Gemüsezwiebel
- Ca. 3/4 l Wasser
- 1 Möhre
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- ein bisschen Zuckercouleur
- etwas Soßenbinder
- etwas Sonnenblumenöl



### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob kleinschneiden. Den Kümmel in einem Mörser zerstoßen. Den Knoblauch pressen – oder mit dem Messer sehr fein schneiden. Die Petersilie recht klein schneiden. Die Möhre und den Sellerie sehr grob schneiden, weil diese am Ende herausgefischt werden.

Den Braten abwaschen und abtrocknen, dann stark salzen sowie mit dem Knoblauch und dem Kümmel einreiben.

Die Zwiebeln mit dem Öl in einem Bräter glasig rösten. Dann den Braten und die Knochen hineinlegen (nicht anbraten!). Das Wasser kräftig salzen und obenauf gießen.

Die Möhren, den Sellerie, die Petersilie und die Lorbeerblätter hinzugeben.

Das Ganze bei geschlossenem Deckel gut drei Stunden auf dem Herd garen lassen. Den Braten dabei ungefähr jede Stunde einmal wenden. Nach der Garzeit den Braten herausheben, auf ein Brett platzieren und so ruhen lassen.

Derweil die Knochen, die Möhre und den Sellerie herausnehmen und entsorgen. Die restliche Flüssigkeit mit dem Soßenbinder etwas anbinden.

Zum Abschluss kann das Fleisch mit dem Zuckercouleur leicht gefärbt werden – dient jedoch nur der Ästhetik. Den Braten in Scheiben aufschneiden.

### Serviert wird der Braten mit Sauerkraut und Böhmisches Knödeln.

Hier kann das handelsübliche, verpackte Sauerkraut oder frisches Sauerkraut aus dem Fass verwendet werden, das parallel zum Braten langsam erwärmt und mit Nelken, Lorbeerblättern, Zucker und Salz gewürzt wird.

Wie Sie die Böhmisches Knödel zubereiten, haben wir in einem gesonderten Rezept zusammengefasst.

Lassen Sie es sich schmecken - Dobrou chuť!