



Mostbrat'l

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

1 Schopfbraten (ca. 1 kg), 3-4 Schweinsknochen, 1 gewässertes Schweinsnetz, 100 g Bauchspeck (dünn aufgeschnitten), Salz, Pfeffer, 2 – 3 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 1 Petersilwurzel, 2 Zwiebeln, ca. 750 ml Most, Rindsuppe zum Aufgießen, Butter und Mehl zum Binden für die Soße

Zubereitung:

Den Schopfbraten rundum mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch gut einreiben und mindestens 1 Std. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Schweinsnetz gut wässern, trockentupfen und auf der Arbeitsfläche auflegen. Den Bauchspeck auf das Netz gleichmäßig verteilen. Den Schopfbraten auf den Speck legen und mit dem Netz gut einrollen.

Das Gemüse und die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit den Knochen in eine passende Bratpfanne legen. Etwas Most und Suppe zugießen und den Braten bei 170°C - 180°C etwa 1,5 – 2 Std. weich braten. Immer wieder mit Most begießen.

Den Braten herausnehmen und zugedeckt warm rasten lassen.

Den Bratensaft abseihen, evt. noch mit etwas Rindsuppe einkochen.

1 EL Butter mit ca. 2 EL Mehl glatt rühren, Kugeln formen und diese in die Soße einrühren.

Den Saft nochmal gut verkochen lassen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp:

Als Beilage passen sehr gut Semmelknödel oder Erdäpfelknödel und ein warmer Krautsalat!

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter:**

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte:

Familie Hofmanning	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at
 Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

