

# Almoxenbratl

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Dunkle Weiße



## ZUTATEN

1,5 kg Gab vom Almochsen

### Marinade:

1/8 l Rapsöl  
Paprikapulver  
gemahlener Koriander  
2 Zehen Knoblauch  
Senf  
Salz und Kräutersalz  
Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack  
G'riebener Knödel  
2 kg Erdäpfel, mehlig (davon 1 kg gekocht und 1 kg roh)  
Stärkemehl  
Salz

### Stöcklkraut

1 mittelgroßer Krautkopf, geviertelt mit Strunk, damit die Viertel beim Kochen gut zusammenhalten (Stöckl)  
Apelessig  
Kümmel  
Salz nach persönlichem Geschmack

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

## ZUBEREITUNG

### Marinade:

Alle Gewürze mit dem Öl mischen, eine Marinade bereiten und das Fleisch damit einstreichen. 2–3 Tage einziehen lassen. Grob geschnittene Zwiebel, frischen Thymian und etwas frisches Bohnenkraut dazugeben und die Gab wie einen Schweinsbraten im Rohr bei ca. 160–180 °C braten, dazwischen immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. Es darf eine leichte, nicht harte Kruste entstehen. Das Fleisch ist gar, wenn beim Anstechen ein klarer Saft austritt und Sie die Fleischgabel leicht wieder aus dem Fleisch ziehen können. Danach das Fleisch auslegen und warm stellen, es zieht dann noch nach. Den Saft abgießen, mit Salz, Pfeffer und Koriander nachwürzen, eventuell mit etwas kalter Butter montieren oder mit Stärke ein wenig binden. Der Saft sollte ein Natursafterl bleiben, bei diesem Braten geht es um die Einfachheit und den natürlichen Eigengeschmack des verwendeten Fleisches. Das schmeckt man! Dazu reicht man, nach Jahreszeit und Verfügbarkeit, warmen Speckkrautsalat, Stöcklkraut und g'riebene Knödel, würziges Getreiderisotto, Gemüse der Saison oder gerührtes Erdäpfelpüree.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



# Almoxenbratl

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Dunkle Weiße



## ZUTATEN

1,5 kg Gab vom Almochsen

### Marinade:

1/8 l Rapsöl  
Paprikapulver  
gemahlener Koriander  
2 Zehen Knoblauch  
Senf  
Salz und Kräutersalz  
Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack  
G'riebener Knödel  
2 kg Erdäpfel, mehlig (davon 1 kg gekocht und 1 kg roh)  
Stärkemehl  
Salz

### Stöcklkraut

1 mittelgroßer Krautkopf, geviertelt mit Strunk, damit die Viertel beim Kochen gut zusammenhalten (Stöckl)  
Apfelessig  
Kümmel  
Salz nach persönlichem Geschmack

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

## ZUBEREITUNG

### G'riebener Knödel

Der Knödelteig besteht zur Hälfte aus rohen, fein geriebenen und gut ausgedrückten Erdäpfeln und zur anderen Hälfte aus gekochten, durch die Erdäpfelpresse gedrückten Erdäpfeln. Dazu noch Salz und eine Handvoll Stärkemehl. Die Zubereitung sollte flott gehen, da die rohen Erdäpfel dunkel verfärben. Man kann sich mit einem Schuss Essig behelfen (Achtung: nicht zu viel wegen des Geschmacks!). Anschließend die Knödel drehen und gleich ins kochende Wasser geben (einen großen Topf verwenden). Nur so lange kochen, bis die Knödel sich vom Boden lösen und schwimmen, dann die Hitze reduzieren, nicht mehr kochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

### Stöcklkraut

Die Krautkopfviertel in einen Topf geben, Salz und Kümmel darüber streuen, gut mit Essigwasser bedecken und so lange kochen, bis sie noch bissfest sind. Aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und heiß servieren.

ÖÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

