

Klosterschenke Weltenburg „Spezialitäten aus der Klosterküche“

Kartoffelbrat'l mit Schweinebrüst'l

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinebrust
600 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Lauch
100 g Sellerie
100 g Zwiebeln
0,5 l Weltenburger Anno 1050
2 Zehen Knoblauch

Gewürze:

Salz
Pfeffer
Kümmel (ganz und gemahlen)
Majoran



Schon im Jahre 1826 speisten Pilger, Handwerker und Schiffer in der Klosterschenke Weltenburg. Heute genießen vor allem Gäste und Einheimische die feinen Spezialitäten aus der Klosterküche im Biergarten oder in der traditionellen Gaststube. Das süffige Klosterbier ist ein schmackhafter Begleiter zu den Gerichten - eignet sich aber auch hervorragend, um das Schmankerlgericht „Kartoffelbrat'l mit Schweinebrüst'l“ zu verfeinern.

Beginnen Sie damit, die Schweinebrust mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran zu würzen. Geben Sie das Brüst'l in einem Reindl bei ca. 180 Grad in den Ofen. Im nächsten Schritt schälen Sie die Kartoffeln und schneiden sie mit den Zwiebeln und dem restlichen Gemüse in Scheiben. Für eine besonders deftige und dunkle Soße übergießen Sie die Schweinebrust mit einem halben Liter Weltenburger Anno 1050. Das Brüst'l wird zunächst aus dem Sud genommen, um nach der Zugabe von Knoblauch, Kartoffeln und Gemüse wieder hineingegeben zu werden. Geben Sie das Reindl in den Ofen. Für eine besonders knusprige Kruste stellen Sie nach ca. 20 Minuten auf 220 Grad und Oberhitze. Sobald die gewünschte Bräune erreicht ist, können Sie das Gemüse mit Soße und ein paar Scheiben des Schweinebrüstls auf dem Teller anrichten.

Das Team von der Klosterschenke Weltenburg wünscht viel Spaß beim Kochen und „Guten Appetit“.