

# Geschmorter Krustenbraten vom Lübchiner Strohschwein

mit Neumarkter Bio Kartoffelknödeln

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40116; MM40117

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Schweine-Unterschale	262001	2,2 kg
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf
	Möhren frisch	355902	100 g
	Knollensellerie frisch	356411	100 g
	Zwiebeln frisch	451598	100 g
	Bio Kartoffelknödel	697020	2 Stück

Zubereitung:

1. Karotten und Sellerie waschen und grob würfeln.
2. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
3. Krustenbraten trockentupfen, leicht würzen und Schwarte carreeförmig einschneiden.
4. Gemüse in einem GN-Behälter verteilen und den Krustenbraten darauf setzen.  
Bei 160° C ca. 2,5 Stunden im Ofen garen lassen.
5. Von dem Röstgemüse, Bratenfett und mit Tomatenmark, etwas Weißwein und Wasser eine Soße ansetzen.
6. Knödel in kochendem Salzwasser kochen.

\* Nur national verfügbare Artikel.