

## Geschmorte Schweinsbacken mit Süßkraut und Serviettenknödel

### Schweinsbacken

#### Zutaten

- 6 Stk Schweinsbacken
- 3 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- ½ Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250ml Rotwein
- 500ml Gemüsefond
- Tomatenmark
- Paprikapulver
- Thymianzweige
- 100g dunkle Schokolade



#### Zubereitung

Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten, aus dem Topf nehmen, Karotten, gelbe Rüben, Sellerie und Zwiebel grob würfelig schneiden, Gemüse anrösten, tomatisieren, paprizieren, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Bäckchen und Thymian hinzugeben, zugedeckt ca 1 Stunde schmoren lassen.

Zum Schluss die Schokolade in der Sauce schmelzen lassen, abschmecken und nach Wunsch binden.

Ein Rezept aus der Folge „Karnischer Hof, St. Stefan im Gailtal“:

<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/karnischer-hof-st-stefan-im-gailtal/>

#### Mit freundlicher Unterstützung



## Süßkraut

### Zutaten

- 1 kg Kraut
- 1 mittlere Zwiebel
- 40 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 TL Essig
- Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Marillenmarmelade
- 2 Karotten gerieben

### Zubereitung

Das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb schmelzen lassen. Butter, Zwiebelwürfel und Kraut zugeben und anschwitzen.

Mit Essig, Salz und 50 ml Wasser ablöschen. Kümmel, Marmelade und geriebene Karotten zugeben und zugedeckt in ca. 30 Min. weich garen. Zwischendurch gelegentlich umrühren und nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. Für eine leichte Bindung 15 Min. vor Ende der Garzeit eine rohe Kartoffel zum Kraut reiben und untermischen.

---

Ein Rezept aus der Folge „Karnischer Hof, St. Stefan im Gailtal“:

<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/karnischer-hof-st-stefan-im-gailtal/>

### Mit freundlicher Unterstützung



## Serviettenknödel

### Zutaten

- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 Semmeln (ca. 130 g)
- 70 g Butter
- 1/4 l Milch
- 250 g fertig geschnittenes Knödelbrot (ersatzweise altbackene Semmeln in Scheiben schneiden)
- 6 Eier (M)
- 6 Stängel glatte Petersilie
- Salz
- geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Semmeln 1 cm groß würfeln.

Butter in der Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel in 2 Min. glasig dünsten. Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen.

Das Knödelbrot in einer Schüssel mit der warmen Milch begießen. Semmelwürfel, Zwiebel und Eier dazugeben, 20 Min. stehen lassen

Die Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles locker zusammenmengen. 2 große Stücke Alufolie ausbreiten, gleich große Stücke Klarsichtfolie darauflegen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse der Länge nach auf der Folie verteilen, gut verschließen und zu einem wasserdichten, großen »Bonbon« aufrollen.

In einem großen breiten Topf reichlich Wasser aufkochen. Knödel einlegen, 20 Min. kochen lassen. Herd ausschalten und die Knödel weitere 20 Min. im Wasser ziehen lassen. Die Serviettenknödel aus dem Wasser heben, auswickeln, in Scheiben schneiden und servieren.

**Guten Appetit!**

---

Ein Rezept aus der Folge „Karnischer Hof, St. Stefan im Gailtal“:

<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/karnischer-hof-st-stefan-im-gailtal/>

### Mit freundlicher Unterstützung

