

Christians liabste Hütt'n Rezept: Reindlessen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-priener-huette-reindlessen-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-priener-huette-reindlessen-100.html)

Hier finden Sie das Rezept für das Reindlessen von der Priener Hütte.



Rezept für 4 Personen

Zutaten für das Sauerkraut

- 600 g Sauerkraut
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Salz
- Zum Abschmecken evtl. Weißwein

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammengeben und 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Zutaten für den Schweinebraten/Hax'n

- 1 Schweineschulter mit Schwarte
- 1 Schweinshax'n
- Zum Würzen: Senf, Knoblauchöl, Kümmel, Salz, Pfeffer, 1 Flasche dunkles Bier

Zubereitung:

Fettpfanne mit etwas Wasser füllen, Schweinebraten und Hax'n mit Schwarte nach unten 15 Min im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad andämpfen. Umdrehen, einschneiden und würzen – einreiben und mit der Schwarte nach oben ca. 1 Stunde braten. Nach ca. 30 Minuten Braten mit Bier übergießen

Zutaten für die Semmelknödel (ca. 10 - 12 Stück)

- 2 kg Semmelwürfel/Knödelbrot
- 1 l warme Milch
- 1 Zwiebel
- 3 - 4 Eier
- 50 g gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)
- Muskat (gemahlen) zum Abschmecken

Zubereitung:

Zwiebel in etwas Butter/Öl andünsten, Milch und Gewürze dazugeben und über die Semmelwürfel geben. Durchmengen, Eier und Petersilie dazugeben. Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen, 20 Minuten ziehen lassen.