

## GEBACKENES SCHWEINENACKENSTEAK MIT KRAUT UND THÜRINGER KLÖSSEN

aus dem Markt Všeruby

### **Zutaten für 4 Portionen:**

600 g Schweinenackensteak ohne Knochen  
1 kg Sauerkraut  
1 kg Kartoffeln  
Zwiebel, Knoblauch  
Rinderbrühe  
2 Eier  
Salz, Kümmel  
2 EL Zucker  
Mehlschwitze  
2 EL Fett  
Mehl

### **Zubereitung:**

Backofen auf 250° C vorheizen. Das Fleisch gut abwaschen, mit Salz einreiben und auf ein Backblech geben. Mit Kümmel, Knoblauch und Zwiebelringen bestreuen. Die Rinderbrühe aufgießen und alles in den Backofen stellen. Nach etwa 20 Minuten den Ofen auf 150° C zurückstellen. Durchgehend drehen und nach Bedarf weiter aufgießen.

Für das Kraut die Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit dem Fett vermischen. Zucker hinzufügen und goldbraun braten. Danach zusammen mit dem Sauerkraut und etwas Kümmel dünsten. Zum Schluss abschmecken und mit geriebener rohen Kartoffel (bzw. Apfel) verdicken.

Während der Zubereitung vom Fleisch und Kraut etwa 3 Kartoffeln kochen lassen. Den Rest abschälen, fein reiben und salzen, damit sie nicht dunkel werden. Den Saft aus den Kartoffeln abgießen und die geriebenen gekochten Kartoffeln, Eier und Mehl beifügen und gut durcharbeiten, damit der Teig die richtige Konsistenz hat. Aus dem Teig Kugeln mit einem Durchmesser von etwa 5–7 cm formen. Im kochenden Salzwasser ungefähr 25 Minuten lang kochen.

## PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVICE SE ZELÍM A CHLUPATÝM KNEDLÍKEM

z městyse Všeruby

### **Suroviny na 4 porce:**

600 g krkovice bez kosti  
1 kg kyselého zelí  
1 kg brambor  
cibule, česnek  
hovězí vývar  
2 vejce  
sůl, kmín  
2 lžíce cukru  
jíška  
2 lžíce sádla  
polohrubá mouka

### **Postup:**

Maso řádně omýt, vetřít do něj sůl a vložit do pekáče. Posypat ho kmínem, česnekem a obsypat cibulí nakrájenou na kolečka, podlít hovězím vývarem a dát péct do trouby rozpálené na 250° C.

Přibližně po 20 minutách stáhnout teplotu na 150° C. Během pečení otáčet a dle potřeby podlévat.

Dále nakrájet nadrobno cibuli, nasypat ji do připraveného hrnce se sádlem, přidat 2 lžíce cukru a smažit dozlatova. Na takto připravenou cibuli přidat kyselého zelí, trochu kmínu a podusit. Na závěr dochutit a zahustit nastrouhaným syrovým bramborem nebo jablkem.

Během přípravy masa a zelí uvařit asi tři brambory. Zbytek brambor oloupat, nastrouhat najemno a osolit, aby neztmavly. Slít šťávu, kterou brambory pustily a přidat nastrouhané vařené brambory, vajíčka, přisypat polohrubou mouku a všechno řádně promíchat, aby mělo těsto správnou konzistenci. Z těsta dělat koule o průměru asi 5–7 cm. Vařit v osolené vodě asi 25 minut.