



Wildshuter Weckerl mit dem Schweinsbraten vom Vortag, einer würzigen Sauce und eingelegtem Gemüse

BIERBROTWECKERL

- 500 g zimmerwarmes Zwickl/Weißbier
- 750 g Landweizenmehl Typ 1000
- 1 Packung Backpulver
- 1 TL Brotgewürz
- 1 TL Salz

Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig geknetet. Anschließend den Teig kurz rasten lassen. Zu gleich großen ca 70 g schweren Weckerl abformen. Die Weckerl kann man nach Belieben mit Olivenöl und einer Biersalz-Kümmelmischung einstreichen beziehungsweise bestreuen. Danach die Weckerl auf ein bemehltes Blech geben und bei 180 °C Umluft ca. 16 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

WÜRZIGE MAYONNAISE

- 10 g Petersilie
- 35 g Essiggurkerl
- 15 g Kapern
- 40 g Dijonsenf
- 20 g Mayonnaise
- 4 EL Essiggurkerlwasser
- 50 g Joghurt
- 10 g Olivenöl
- Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver geräuchert
- etwas Chili aus dem Garten

Alle Zutaten werden klein gehackt und mit den flüssigen Zutaten vermengt. Die Sauce wird anschließend kalt gestellt.

Tipp: Die Marinade eignet sich auch zur Zubereitung von Beef Tartare. Dazu lassen Sie einfach das Joghurt weg und geben stattdessen noch ein Eigelb hinzu.

EINGELEGTES GEMÜSE

- je 250 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
- 1/2 Kopf Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 625 ml Bieressig
- 1/4 l Wasser
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL Zucker
- je 1 TL Senfkörner und Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter

Das Gemüse nach Belieben klein schneiden. Für den Würzessig alle flüssigen Zutaten und Gewürze einmal aufkochen lassen. Danach das Gemüse hinzugeben und noch heiß in sterile Gläser abfüllen und kalt stellen. Kühl und dunkel gelagert hält das Gemüse bis zu einem Jahr. Je länger es zieht, umso intensiver wird der Geschmack.

Für das Wildshuter Weckerl den Schweinsbraten vom Vortag dünn aufschneiden. Das Fleisch mit der übrigen Bratensauce leicht marinieren und im Ofen bei 100°C kurz erhitzen.

Das Weckerl halbieren und mit etwas würziger Sauce und dem eingelegten Gemüse belegen. Zum Abschluss den Schweinsbraten darauf geben, etwas Kren darüber reiben, mit dem Weckerl schließen und genießen.

Gutes Gelingen!