

Fränkischer Krautbraten

Zutaten

1Kg Weißkraut
250g Schweineschulter (ohne Knochen)
750g Schweinehackfleisch
50g Durchwachsener Speck
50g Schweineschmalz
2 Brötchen
1 Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Kümmel

Zubereitung

Den Kohl vierteln, den Strunk und die äußeren Blätter entfernen. In Salzwasser 15 Minuten kochen und auf einen Sieb abtropfen lassen.

Die Brötchen in lauwarmer Milch einweichen, ausdrücken und zerpfücken.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne Fett erhitzen, darin die gewürfelten Zwiebel, die Schweineschulter und das Hackfleisch anrösten. Danach die Brötchen untermischen und mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Den fein gehackten Kohl mit der Fleischfarce vermischen.

Eine entsprechende große Form mit Schweineschmalz ausstreichen. Die Masse einfüllen und glattstreichen.

Mit Speckstreifen belegen und in den aus 250° vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 15 Minuten die Hitze auf 190° reduzieren und weitere 45 Minuten braten.

Rôti de porc au chou franconien

Ingrédients

1 kg chou blanc
250g épaule de porc (désossée)
750g viande hachée de porc
50g lard
50g saindoux
2 petites flûtes (ou mini baguettes) rassies
1 cuillère à café de Marjolaine
1 cuillère à café cumin

Préparation

Couper le chou en 4, enlever le tronc et les feuilles du tour. Le faire bouillir dans un grand volume d'eau salée et l'égoutter.

Faire ramollir les petits pains dans du lait tiède, les presser et les émietter.

Couper la viande en petits dés.

Dans une grande poêle, faire fondre du saindoux et faire rôtir les oignons hachés, les dés de porc et la viande hachée de porc.

Y ajouter ensuite les petits pains émiettés et assaisonner avec le cumin, le sel, le poivre et la marjolaine.

Mélanger le chou haché menu avec la farce ainsi obtenue. Dans un moule rectangulaire graissé au saindoux, bien répartir la farce.

Disposer les tranches de lard dessus et mettre à cuire au four préchauffé thermostat 250°.

Après 15 minutes de cuisson réduire le thermostat sur 190° et cuire encore 45 minutes.