

SIEGLE'S Original Bissinger Flößerbraten

Der **Flößerbraten** - ein mariniertes gepökeltes Braten aus dem Schweinehals mit einer pikant-rezenten Außenwürzung, bei dessen Anblick allein schon das Wasser im Munde zusammenläuft.

Helmut Siegle „erfand“ diese geheimnisumwitterte Mischung anlässlich des 1. Bissinger Holzklobenfestes Anfang der 70er Jahre des letzten Jahrhunderts. Bis heute ist die genaue Zusammenstellung der Würzmischung ein „Geheimnis“ in Familienhand und wird immer nur vom Vater an den Sohn weitergegeben.

Rezept für 4 Personen:

1,5 kg Flößerbraten (wenn möglich, bitte vorbestellen!)

Backofen vorheizen

Backzeit: Heißluft 160 Grad, ca. 1,5 - 2 h

Der Flößerbraten wird auf ein Blech mit Auffangschale gelegt (kein Schlauch!). Ein Gefäß mit Wasser zur Befeuchtung des Backofens lässt Wasserdampf entstehen.

In modernen Backöfen bitte eine Option „mit Wasserdampf“ wählen.

Die Soße können Sie schon fertig bei uns bekommen bzw. sollte extra aus Schweine- und Rindfleischknochen hergestellt werden. Bratenfond bitte nur äußerst sparsam verwenden, da durch die Würzung eventuell sehr scharf.

Als Beilagen dazu reicht man Spätzle und Salat oder auch – so wird er „Original“ gegessen Kartoffelsalat, frische Zwiebelringe und Bauernbrot.

Er ist sehr einfach zu Hause selbst herzustellen, gelingt immer und ist gerade wenn man Gäste hat, ein tolles Gericht, das nicht viel Aufwand macht, aber IMMER und JEDEM schmeckt.

Kurzrezept Bratensoße:

FrISCHE Bratenknochen, Wurzelgemüse, Tomatenmark

Die Bratenknochen werden in Öl – entweder Rapsöl oder Schweineschmalz, da beides hochwertige einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält! – angebraten. Dazu gibt man das zerkleinerte Wurzelgemüse.

Nachdem alle Zutaten eine schöne Farbe haben, gibt man noch ca. 1 – 2 Esslöffel Tomatenmark hinzu und brät es unter ständigem Rühren ebenfalls kurz (3 – 4 „Löffelrunden“) an. Danach SOFORT mit Wasser oder Fleischbrühe ablöschen, damit das Tomatenmark keinen bitteren Geschmack entfaltet.

Nach dem Aufkochen geht man mit der Temperatur herunter und lässt das ganze leicht köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig einreduziert ist. Man lässt die Knochen nochmals KURZ anbraten und gießt erneut Flüssigkeit an. Diesen Vorgang wiederholt man noch ein- bis zweimal. Beim 3. Aufgießen lässt man nur noch kurze Zeit köcheln und gießt danach ab.