



Schweinszüngli im Schnörkli aus dem Ofen

Ein Schnörkli, ein Züngli, ein Stück Schwänzli, alles zusammen verpackt und mit Gnagi angeschrieben. Das entdeckte ich im Kühlregal der Migros und habs gekauft. Nicht nur das Wädli, auch das Schnörkli und das Schwänzli vom Schwein werden als Gnagi bezeichnet. Üblicherweise werden sie im Wasser gegart. Im Ofen gebraten werden sie deutlich kräftiger im Geschmack und die Schwarten werden fester im Biss. Das Schwänzli hab ich einfach im Bratensaft mitgeschmort um den Bierjus zu aromatisieren - Etwas für Liebhaber*innen von deftigen Genüssen!

Die Zunge lässt sich gut in das ausgebeinte Schnörkli, das vor allem aus Schwarten und Fett besteht, wie bei einem Rollbraten einbinden. Gewürzt wird es mit einer Marinade aus dunklem Bier, Thymian, Rosmarin, Senf und etwas Pfeffer. Ich habe es fast 2 Stunden im Ofen gebraten und dabei alle 10 bis 15 Minuten mit Schwarzbier übergossen.

Dazu habe ich Ofenkartoffeln mit grob geschnittener Tropea-Zwiebel zubereitet. Das ist praktisch, man kann sie einfach gegen Schluss der Bratzeit des Schnörklis in den Ofen schieben.

Zutaten (2 Portionen)

600g Gnagi (gepökelt)
(Schnörkli, Züngli, Schwänzli)
2dl dunkles Bier
(Köstritzer Schwarzbier)
2Tl Senf
1 Zweig frischer Rosmarin
3-4 Zweige frischer Thymian
Pfeffer
Bratenschnur
20g Tafelbuttr

Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Thymianblättchen abfieseln, Rosmarinnadeln feinhacken, mit 2EI Bier und dem Senf vermischen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Schnörkli ausbreiten und mit der Marinade einpinseln. Züngli einwickeln und mit Bratenschnur einbinden.

Eine Gratinform ausbuttern. Eingebundenes Schnörkli hineinlegen, Schwänzli dazulegen, und in den heißen Ofen schieben. 30 Minuten braten lassen. Ofentemperatur auf 160° zurückstellen. Schnörkli nochmals mit Marinade einpinseln und ca. 1 1/2 Stunden weiterbraten. Dabei alle 10-15 Minuten mit etwas Bier übergießen. Wers genau nimmt, misst die Kerntemperatur, sie sollte ca. 90° erreichen.

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, salzen und mit Rapsöl vermischen, in eine Gratinform geben und ca. 20 Minuten vor Ende der Bratzeit des Schnörklis in den Ofen schieben.

Schnörkli aus dem Ofen nehmen, Bratenjus in ein Pfännchen absieben, Schnörkli mit Alufolie abdecken und 10 Minuten nachziehen lassen.

Tafelbutter stückchenweise mit einem Schwingbesen in die heiße Sauce einrühren. Sauce bis zu Anrichten warm halten, aber nicht mehr köcheln.





Scheinsschnörli marinieren...



... und eingerollt



Eingerollte Schweinszunge gebraten

