Gekochte Schweinsstelze

Ideales Rezept bei Riesenhunger: deftige Schweinsstelze in einem Sud mit Bier und Äpfeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 Stk.	Schweinsstelze
1 Bund	Wurzelwerk
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Apfel
0.5 l	Bier

Zubereitung

1. Zunächst einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen und die **Schweinsstelze** hineingeben. Die Hitze reduzieren und etwa eine halbe Stunde im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.

2. Unterdessen das Wurzelgemüse sowie den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Nach der Siedezeit die Stelze entnehmen, die Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch

rundum mit Majoran, Kümmel und Salz einreiben.

3. Wasser aus dem Topf ganz oder teilweise abgießen und mit Bier aufgießen. Fleisch, Gemüse und Apfel einlegen. Bei geschlossenem Deckel je nach Größe der Stelze rund eineinhalb Stunden lang bei mittlerer Temperatur fertig garen lassen.

Tipp

Zur gekochten Schweinsstelze serviert man am besten einen Salat und eine Kartoffelbeilage.