

Knusprige Schweinsstelze

Die Knusprige Schweinsstelze ist eine deftige Hausmannskost. Ein einfaches aber wunderbares Rezept für einen geschmackvollen Sonntagsbraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

2 Stk. Schweinsstelzen (vordere je ca. 500 g)

Salz

4 Stk. Knoblauchzehe

2 EL Senf

3 EL Öl

Pfeffer

Kümmel (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **knusprige Schweinsstelze** die Schwarte rundum 1 cm breit einschneiden. Wasser in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen und die Stelzen etwa 5 Minuten kochen. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Das Backrohr auf 200°C vorheizen.
2. Die Stelzen salzen, aus dem Öl, Senf, gepressten Knoblauchzehen, Pfeffer und gemahlenen Kümmel eine Paste herstellen, das Fleisch damit einstreichen.
3. Einen Bräter ca. 1 cm hoch mit Wasser angießen und die Stelze reinlegen. Auf mittlere Schien etwa 30 Minuten braten.
4. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 75 Minuten braten. Die Stelze mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.
5. Die Schweinsstelzen heiß servieren, dazu frisches Schwarzbrot, geriebenen Kren und Senf reichen.

Tipp