

# 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)
	<a href="#">Salz</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	<a href="#">Senf</a>
3 EL	Öl
	<a href="#">Pfeffer</a>
	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