

# Selchschinken im Topf

Österreichisches Traditionsgericht: Das einfache und deftige Rezept für Selchschinken im Topf wird nach der Fastenzeit zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 3 EL       | Schweineschmalz             |
| 100 g      | <a href="#">Speck</a>       |
| 1 Stk.     | Zwiebel (groß)              |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauch</a>   |
| 1 Stk.     | <a href="#">Apfel</a>       |
| 500 g      | <a href="#">Sauerkraut</a>  |
| 6 Stk.     | Wacholderbeeren             |
| 1 Prise    | Kümmel                      |
|            | Salz und Pfeffer            |
| 4 Stk.     | Erdäpfel (halbfest gekocht) |
| 4 Scheiben | Selchfleisch (roh, dick)    |
| 125 ml     | Weißwein                    |

## Zubereitung

1. Für den **Selchschinken im Topf** zunächst die Zwiebeln, den Knoblauch sowie Schweinespeck fein würfeln. In einer Pfanne mit Schweineschmalz etwas Farbe nehmen lassen. Die Pfanne beiseitestellen.
2. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
3. Äpfel und Erdäpfel schälen, vierteln und Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Erdäpfel und Äpfel in Scheiben schneiden und in einer tiefen Schüssel mit dem Sauerkraut und der Speck-

Zwiebel-Mischung vermengen. Mit Wacholderbeeren, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

4. In einem Tontopf zuerst eine Hälfte des Sauerkrauts verteilen. Das Selchfleisch hineinlegen und mit der anderen Hälfte des Krauts bedecken. Den Weisswein dazugeben und mit geschlossenem Deckel im Backrohr für gut eine Stunde garen lassen.
5. Den Selchschinken direkt aus dem Topf am Tisch servieren.

## **Tipp**

Ein kräftiges Schwarzbrot reicht als Beilage zum Selchschinken im Topf. Ein frisches Bier oder ein gekühlter Welschriesling passt wunderbar zum Geselchten.