

# SCHWEINSBRATEN

Traditionelle Gerichte mit regionalen und saisonalen Produkten gewinnen in Fast – Food – Zeiten wie diesen immer mehr an Bedeutung.

Wir bringen ein für diese Stadt typisches Gericht auf den Tisch. Das Rezept ist für 4 Personen.

## Zutaten

1  $\frac{1}{2}$  kg Schopfbraten  
3–4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
3 EL ganzer Kümmel  
100 g Schmalz  
400 g Schweinsknochen  
1  $\frac{1}{2}$  l Wasser

## Zubereitung

Backrohr auf 200 °c vorheizen. Fleisch waschen, Knoblauch zerdrücken und zusammen mit Salz, Pfeffer und Kümmel das Fleisch einreiben. Schmalz zerlassen und das Fleisch darin an allen Seiten anbraten. In einem geeigneten Behältnis mit den gehackten Schweinsknochen und etwa einem Viertel des Wassers ca. 90 Minuten braten. Die Temperatur etwas reduzieren und den Schweinsbraten regelmäßig mit Wasser übergießen, die obere Seite sollte dabei jedoch knusprig gebraten werden. Das Fleisch warm stellen, den Saft mit etwas Wasser aufgießen, verkochen und abseihen. Den Schweinsbraten mit Sauerkraut und Servietten- bzw. Semmelknödeln servieren.

Der Schweinsbraten ist in ganz Österreich beliebt, in Wien nimmt er dennoch eine Sonderstellung ein: Im Gegensatz zu den ländlichen Gebieten, in denen er großteils in gesurter Form aufgetischt wird, serviert man den Schweinsbraten in der

Hauptstadt schön knusprig.

**Mahlzeit**