

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Familie Hillerzeder

Zutaten

1,5 KG	Schweineschulter mit Schwarte
2 EL	Salz
1 EL	schwarzer Pfeffer
1 EL	Kümmel
4	Knoblauchzehen
8	Erdäpfel
3	Karotten
3	Zwiebeln

4 EL	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Die Schwarte vom Fleischstück wird rautenförmig eingeschnitten.
2. Anschließend das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen (mehr Gewürze sind nicht nötig, da das Fleisch einen guten Eigengeschmack hat).
3. Das Stück Fleisch mit der Schwarte nach oben in eine große Pfanne legen. Geschälte, halbierte Erdäpfel, Zwiebel und Karotten dazu geben.
4. Etwas Wasser und Schweineschmalz für die Soße, zwischendurch 2 bis 3 mal aufgießen und zum Schluss noch etwas eindicken.
5. Bevor die Pfanne bei 180 – 200 ° C Heißluft für ca. 2,5 Stunden in das Rohr kommt, mit Alufolie abdecken. Erst am Ende der Garzeit wieder entfernen, damit der Braten schön knusprig wird und doch saftig bleibt.

Wie gelingt ein echter Schweinsbraten mit knuspriger Kruste und regionalen Zutaten? Dieses traditionelle Rezept stammt von Familie Hillerzeder vom Sperlbauer in Anthering im Salzburger Flachgau nd zeigt, wie aus wenigen hochwertigen Zutaten ein echter Wirtshausklassiker wird.

Mit Schweinefleisch vom Salzburger Bauernhof, Erdäpfeln aus der Region und den klassischen Gewürzen Knoblauch und Kümmel entsteht ein Schweinsbraten, wie er seit Generationen im SalzburgerLand serviert wird.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf **„Aus der Region“** passende Anbieter für die verwendeten Zutaten – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Mit regionalem Schwein vom Salzburger Bauernhof, Gemüse und traditionellen Zutaten gelingt ein gschmackiges Bratl mit knuspriger Kruste, deftigen Knödel und Radisalat!

Der Schweinsbraten zählt in Österreich zu den beliebtesten traditionellen Gerichten. Mit regionalen Zutaten, knuspriger Kruste und kräftigem Bratensaft schmeckt er besonders gut.

Köstlich schmecken dazu Semmelknödel und ein Radisalat!

Noch mehr Schweinsbraten-Inspiration

Du magst traditionelle Salzburger Wirtshausküche? Dann probiere auch diese Variante:

Schweinebraten mit Topfen-Serviettenknödel und Rettichsalat

Mit knusprigem Schweinebraten, hausgemachten Topfen-Serviettenknödeln und würzigem Rettichsalat – ein echter Klassiker der Salzburger Küche.