



# SCHWEINSSTELZE IN BIERKRUSTE MIT SAUERKRAUT

→  
AUF DIE HAXE,  
FERTIG, LOS!



## ZUTATEN FÜR 4

eine Schweinsstelze  
zwei Flaschen Bier  
Thymian  
Meersalz

## FÜR DAS SAUERKRAUT

zwei Päckchen Sauerkraut  
Speck oder Schwarte  
zwei Lorbeerblätter  
etwas Kümmel  
Meersalz  
Pfeffer



[www.fleischwerkstatt.at](http://www.fleischwerkstatt.at)





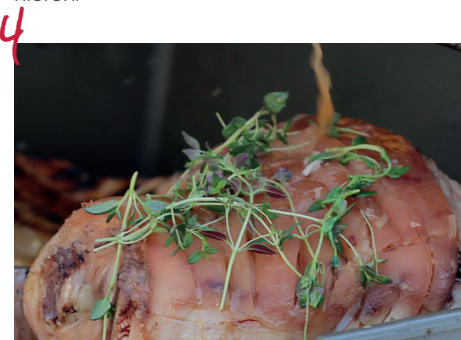
Das Fleisch auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Kleine Quadrate für die Kruste in die Schwarte schneiden und mit Bier übergießen. Vier bis fünf Stunden marinieren.



Eine Grillschüssel mit Bier, Thymian und Salz füllen und die Stelze einlegen. Immer wieder mit dem eignen Saft übergießen.



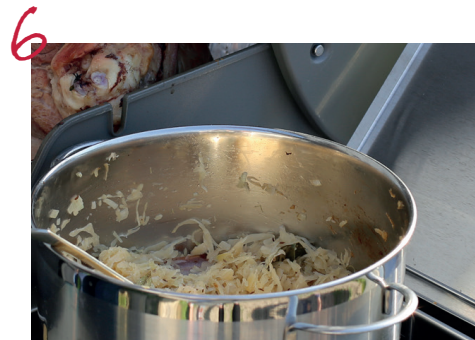
Die Stelze bei ca. 120 Grad für mindestens 4 Stunden am Grill lassen.



Thymian auf die Stelze geben, würzen und immer wieder schön übergießen.



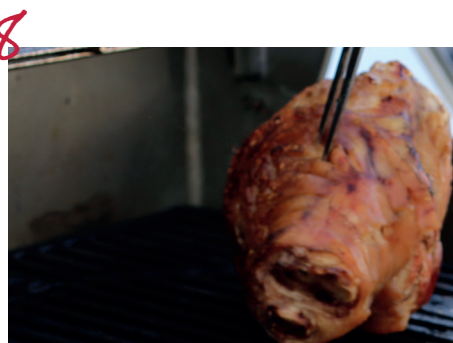
Speck sautieren, Sauerkraut und Lorbeerblätter zugeben, mit Kümmel verfeinern und umrühren.



Das Sauerkraut salzen und pfeffern.



Bei sehr hoher Temperatur die Kruste poppen lassen.



Zwischendurch wenden nicht vergessen!



Bis zum Schluss ist die Stelze immer wieder mit dem eigenen Saft zu übergießen.



Die knusprige Traumstelze mit dem Sauerkraut servieren und genießen!

## TIPP

Zeit ist Liebe! Bei der Stelze ist Zeit die wichtigste Zutat. Stelzenfleisch ist so mit Fett und Kollagen durchzogen, dass man warten muss, bis es sich gut und lange erhitzt, so dass alles optimal ineinander verschmelzen kann.