

### **Die Bezeichnung "Oklaubfleisch" hat sicher nur regional Bekanntheit oder Verwendung und wird sicher in vielen Teilen unseres Landes einen ganz anderen Namen haben!**

Hier umschreibt dieser Name die Verwertung der Fleischabschnitte beim traditionellen [Sautanz](#)

. Alle Fleischabfälle die beim Zerlegen der Sau anfielen und keiner anderen Verwendung zugeführt wurden, kamen in eine Pfanne, wurden gewürzt und im Ofen langsam knusprig gebrat

en. Aufgegossen wurde vielerorts nicht nur mit Wasser oder Suppe. Man verwendete sehr oft auch Wein oder Bier, was den Geschmack noch mehr zu eine gelungenen Erlebnis machte.

Durch das langsame Braten und ständige Aufgießen entstand ein würziges Safterl und knusprige Fleischstücke!

Ganz besonders excellent für das Braten solcher Fleischreste eignen sich die Fleischabschnitte, die beim Putzen des Rückenspecks für Grammeln, anfallen! Meist sind dies nur dünne Fleischfetzen, die gut gewürzt und scharf gebraten mit blossen Fingern gegessen eine richtige Delikatesse ergeben!

In Oberösterreich macht man aus diesen Fleischabschnitten ein sog. "Kotznsgschroa", ein Art Safffleisch!

Hauptsächlich werden aber Fleischabschnitte für die Herstellung von Wurst in jeder Art und Weise verwendet!