



Schweinsbraten vom Mangalitzta - Wollschwein

"Ich hab sonst nix, drum hab ich gern,
ein gutes Papperl liebe Herrn!"

Nach diesem Motto von Josef Weinheber(Der Phäake) genieße ich den Schweinsbraten von meinen Wollschweinen.

Mit viel Kümmel und Knoblauch, langsam gebratenes Karreestück.

So geht´s:

Zutaten für 4 Personen:

Auf dem Bild sehen Sie ein ausgelöstes Stück vom Wollschwein-Karree, ca. 1,5 kg schwer. Gewürze sind da natürlich Geschmacksache! Ich liebe Kümmel und Knoblauch. Ansonsten kommt nur schwarzer Pfeffer und Salz dazu. Mehr ist nicht nötig. Es soll ja noch nach Fleisch schmecken!

Zum Aufgießen nehme ich Suppe, wenn vorhanden oder Wasser. Mitgebraten werden Karotten, Sellerie, Petersilie und Zwiebel, das gibt dem Saft seine Kraft!

herrlich.....

Vor dem Fett braucht man sich nicht zu fürchten. Kommt von gesunden und langsam gewachsenen Tieren, die mindestens 14 Monate im Freien leben, bevor Sie für den Kochtopf reif sind! Das mit dem ungesunden Fett(Cholesterin usw...) ist wie bei uns Menschen. Wenn wir ungesund leben und uns in 6 Monaten von 0 auf 120 kg fressen müßten, würden wir auch krank und übergewichtig sein. Abgesehen davon, dass das gar nicht möglich ist!

Genau so ergeht es Schweinen, die im Stall auf 2 Quadratmetern ihr Leben verbringen müssen, bewegungslos in kürzester Zeit gemästet werden und eigentlich totkrank auf die Schlachtbank geführt werden, damit wir diese Krankheiten übernehmen! "Der Mensch ist, was er ißt!"

Ich brate das Fleisch mindestens 3 Stunden, manchmal auch länger bei ca. 180° C, und gieße sehr oft auf mit dem Bratensaft(je öfter um so besser!). Es ist, auch wenn es fertig gebraten ist, noch immer sehr kompakt und bissfest! Aber das ist ein Zeichen für die hohe Qualität. Wenn ich von meinen Wollschweinen ein Stück Fleisch von ca. 1,5 kg brate, dann bleibt das fast so groß und schwer wie am Anfang! Ein Turbo-Mast-Fleisch verliert da schon mal die Hälfte an Gewicht, weil es so viel Flüssigkeit verliert!

