8A6LniQo

Folge sechs der **AZ-Kochreihe:** *Heute wird's sauguad – im Ofen und in der Pfanne*

Was Feines: Schweiners!

Als Braten, als Geschnetzeltes oder vom Grill: So gelingt das Schwein

Von Sophie Anfang

Wer's boarisch mag, kommt an einem guten Schweinsbraten nicht vorbei. Wie man den richtig zubereitet, erfahren Sie auf dieser Seite – und mehr.

AZ-KOCHSERIE

Küchen-Kniffe *mit Harald Schultes*

Im sechsten Teil unserer AZ-Kochreihe verrät Ihnen Küchenprofi Harald Schultes Wissenswertes rund ums Schwein. Einmal pro Woche zeigt der Inhaber von Haralds Kochschule in der AZ Kniffe für die Küche, die Ihnen das Kochen einfacher und das Ergebnis schmackhafter machen.

Heute sind Spareribs dabei, aber auch ein etwas würzigeres Geschnetzeltes. Außerdem gibt es Tipps, wie Schweinefleisch gelagert werden sollte und welches Stück vom Schwein für welche Zubereitungsart besonders geeignet ist.

Guten Appetit und viel Spaß beim Kochen!

Lesen Sie nächsten Freitag: Und was passt jetzt dazu? Ein Spezial zu Beilagen, wie man sie zubereitet und wozu.

AZ-Redakteurin Sophie Anfang und Koch Harald Schultes kochen gemeinsam auf. Fotos: Daniel von Loeper, dpa

SPARERIBS

Genuss aus Nordamerika

Schälrippchen heißen die Stücke aus dem Schweinebauch auf Hochdeutsch. „Spareribs" ist aber der bekanntere Begriff für die Ripperl.

- Schneiden Sie das Fleisch zwischen den Rippen durch.
- Vor dem Anbraten müssen Sie sie kurz blanchieren. Sonst werden Ripperl trocken.
- Aus dem Wasser herausnehmen und abtupfen.
- Erhitzen Sie reichlich Öl in einer Pfanne. Das Öl muss richtig heiß sein. Braten Sie die Rippchen rundherum an.
- Legen Sie sie warm in die Marinade, so zieht diese schön ein.
- Dann nur noch erwärmen und servieren.

Teilen Sie die Rippchen.

So gelingen Spareribs: Erst blanchieren (vorne), dann anbraten.

SCHWEINSBRATEN

Gut Ding will Weile haben – gerade wenn Sie im Ofen garen

Eine Spanferkelkeule oder ein Schweinebraten brauchen zwar ein bisschen Zeit, aber der Aufwand lohnt sich alle mal. Und warum nicht gleich ein paar nette Menschen zum Festmahl einladen? Großer Braten, schöne Kruste. Das macht Eindruck. So wird er was:

- Ritzen Sie die Haut ein. Weil die Haut etwas ledrig ist, eignet sich ein Sägemesser am besten.
- Sollten sich noch Borsten am Schwein befinden, tauchen Sie sie kurz in heißes Wasser. Dann ziehen Sie sie mit einem Messer heraus. Hartnäckige Borsten müssen Sie herausschneiden.
- Braten Sie das Schwein rundherum an. Achten Sie darauf, dass Sie grobkörnigen Pfeffer zum Würzen verwenden. Fein gemahlener verbrennt.
- Wählen Sie als Temperatur 180 °C. Für jedes Pfund Schwein berechnen Sie eine halbe Stunde Garzeit.
- Pinseln Sie die Schweineschwarte immer wieder mit Salzwasser ab, so wird die Kruste schön.
- Herausnehmen, aufschneiden und servieren, mit Knödeln und Kraut.

Die Haut einritzen.

So gut sieht die Haxe aus, wenn sie aus dem Ofen kommt.

GESCHNETZELTES

Schnell, würzig, gut

Schwein ist helles Fleisch, das leider etwas wässrig ist. Deshalb muss man beim Braten aufpassen. Nehmen Sie für Kotelett und Geschnetzeltes eine Teflon- oder Edelstahlpfanne. So gelingt das Geschnetzelte:

- Schneiden Sie Sehnen und Fetteile so gut wie möglich heraus.
- Das Fleisch wird gegen die Faser und papierdünn geschnitten. Es sollen eher Fetzen als Stückchen sein.
- Mischen Sie das Fleisch mit Sambal Oelek, süßem Paprikapulver und Currypulver, wenn Sie's pikant mögen.
- Salzen und pfeffern Sie das Fleisch.
- Zum Anbraten muss das Öl sehr heiß sein.
- Außerdem braucht Schwein viel Öl, weil das Fleisch zunächst wie ein Schwamm Öl zieht. Wenn es gar ist, gibt es das Öl jedoch wieder in die Pfanne ab. Ist zu wenig Fett in der Pfanne, verbrennt es und das Fleisch zieht das verbrannte Fett. Der Geschmack davon bleibt dann im Fleisch.
- Ist das Schweinefleisch durch, können Sie das Geschnetzelte herausfischen und das Bratöl einfach in der Pfanne lassen. Das Bratöl nicht mitessen.

Fleisch mit Gewürzen mischen.

Ganz heiß anbraten.