

Spezialitäten vom Alpenschwein



Familie Löcker

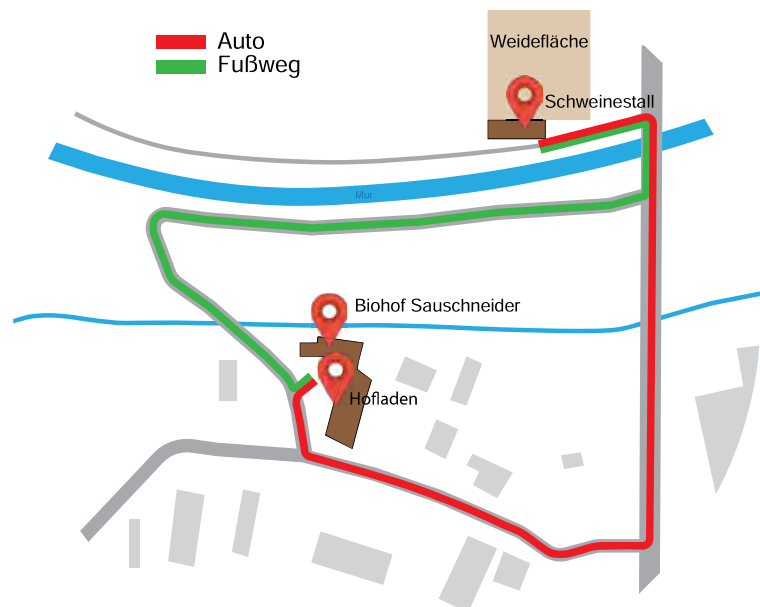
Oberbayrdorf 21
5581
St. Margarethen

Vorwort

Im Rahmen unserer Diplomarbeit haben wir, Rebecca Pöllitzer, Nicole Jud und Florian Zehner, uns näher mit dem Schwein und vor allem dem Alpenschwein auseinandergesetzt. Zusammen mit unserem Auftraggeber, der Familie Sauschneider, durften wir ihr Fleisch verkochen und verköstigen. Im Zuge unsere Arbeit haben wir spannende Interviews, vor allem mit Matthias Löcker geführt und so mehr über das Leben und das Wesen des Alpenschweins erfahren. Wir sind der Familie Löcker sehr dankbar für die tolle Zusammenarbeit und das wir dieses Projekt durchführen konnten.

Wegbeschreibung vom Biohof zum Schweinestall:

Sauschneider
Oberbayrdorf 21
5581 St. Margarethen im Lungau
Österreich



Das Alpenschwein

Unsere Alpenschweine werden hier auf unserem Hof seit 2015 gehalten. Sie genießen ihr Leben auf einer großen Weide wo sie viel Platz und Auslauf haben. Dies ist wichtig da sie einen sehr hohen Bewegungsdrang haben. Leben sie auf zu engen Raum zusammen werden die normalerweise sehr freundlichen Schweine etwas bissig zueinander. Unsere Schweine verbringen dort 1 ½ - 2 Jahre, bis sie geschlachtet werden. Im Vergleich dazu werden Hausschweine, die in der Massentierhaltung aufwachsen nur etwa 6 – 7 Monate alt, bis sie Schlacht reif sind. Unsere Schweine sind im Aussehen eher etwas kleiner und robuster, haben dafür aber längere Beine. Generell sind sie sehr kompakt, um im Gelände aktiv sein zu können. Dazu ist ihr Fell meist schwarz, dunkelrot und braun, es kann aber auch etwas goldig gefleckt sein.

Das Alpenschwein (vom Sauschneider)

- Wird nicht überzüchtet – es gibt nur wenige Züchter
- Wird erst nach 1 ½ - 2 Jahren geschlachtet
- Hat eine hohe Fleischqualität
- Lebt auf einem großen Feld und hat viel Auslauf
- Lebt unter guten Lebensverhältnissen
- Frisst viel Gras und Silo – wird langsam schlachtreif

Das Hausschwein (Masttiere)

- Wird stark überzüchtet
- Lebt in der Massentierhaltung nur 6-7 Monate bis zur Schlachtung
- Hat eine Niedrige Fleischqualität
- Lebt hauptsächlich in einem kleinen Stall
- Lebt unter schlechten Lebensverhältnissen
- Frisst viel Getreide – wird dadurch schnell schlachtreif





Schweinsbraten mit Bratkartoffeln

Zutaten: (4 Portionen)¹

1 Stk	Schweinsstelze (1800g)
4 Stk	Knoblauchzehen
3 EL	Senf
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

- Backrohr auf 140°C (Ober/Unterhitze) vorheizen
- Das Fleisch rundum gut einsalzen, pfeffern sowie mit Knoblauch einreiben, bei Bedarf mit Paprikapulver bestreuen. Danach mit Senf bestreichen.
- Den Schopf danach in eine hitzebeständige Pfanne oder Form geben (mit der Schwarte nach unten). Den Gemüfefond zugeben und für rund 2 ½ h in den Backofen geben. Zwischendurch immer wieder aufgießen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Diese dann nach 2 h zum Braten hinzugeben.
- Nach 2 ½ h das Fleisch wenden und die Schwarte rautenförmig einschneiden (nur die Schwarte einschneiden und nicht in das Fleisch!) Zusätzlich noch Knoblauch in die eingeschnittene Schwarte spicken.
- Den Braten jetzt nochmals salzen, pfeffern und Kümmel darüber streuen und für weitere 90 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) in den Ofen geben.
- 10 Min vor Ende der Backzeit die Temperatur auf 220°C erhöhen und auf Umluft umschalten
- Kartoffeln schälen, vierteln und 40 Min bevor der Schweinsbraten fertig ist hinzugeben und garen



Tortilla mit Faschiertem vom Alpenschwein

Zutaten: (4 Portionen)²

500 g Faschiertes
8 Stk Tortilla
2 EL Öl
2 EL Sauerrahm
1 EL Mayonnaise
2 EL Schnittlauch
2 Stk Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Salat
Mais
Gurken
Tomaten

Zubereitung:

- Für die Sauce: Sauerrahm, Mayonnaise, gepresste Knoblauchzehen und Kräuter vermengen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Bis zum Gebrauch kühl stellen.
- Gurke und Tomaten in Scheiben schneiden, Mais abspülen und abtropfen lassen. Kopfsalat waschen, zupfen oder schneiden. Alles separat bereitstellen.
- Faschiertes in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt warmstellen.
- Tortillas im vorgewärmten Backrohr für 7-8 Min. bei 180°C wärmen.
- Tortillas individuell belegen:
- Zum Beispiel Tortilla mit Sauerrahmsauce bestreichen, mit Salatblättern, Gemüse nach Wahl belegen, Faschiertes darüber geben und zusammenklappen.



Schweinsbraten mit Bratkartoffeln

Zutaten: (4 Portionen)

1000g Schopf
500ml Gemüsefond
2Stk Zwiebeln
5Stk Karotten
2Stk Knoblauchzehen
1EL Butter
Salz, Pfeffer,
Paprikapulver
Senf
Kreuzkümmel

Bratkartoffeln:

500g Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Backrohr auf 140°C (Ober/Unterhitze) vorheizen
- Das Fleisch rundum gut einsalzen, pfeffern sowie mit Knoblauch einreiben, bei Bedarf mit Paprikapulver bestreuen. Danach mit Senf bestreichen.
- Den Schopf danach in eine hitzebeständige Pfanne oder Form geben (mit der Schwarte nach unten). Den Gemüsefond zugeben und für rund 2 ½ h in den Backofen geben. Zwischendurch immer wieder aufgießen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Diese dann nach 2 h zum Braten hinzugeben.
- Nach 2 ½ h das Fleisch wenden und die Schwarte rautenförmig einschneiden (nur die Schwarte einschneiden und nicht in das Fleisch!) Zusätzlich noch Knoblauch in die eingeschnittene Schwarte spicken.
- Den Braten jetzt nochmals salzen, pfeffern und Kümmel darüber streuen und für weitere 90 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) in den Ofen geben.
- 10 Min vor Ende der Backzeit die Temperatur auf 220°C erhöhen und auf Umluft umschalten
- Kartoffeln schälen, vierteln und 40 Min bevor der Schweinsbraten fertig ist hinzugeben und garen



Spareribs mit Bratkartoffeln

Zutaten für Spareribs: (4 Portionen)³

2000g Schweinsripperl

Marinade für Spareribs

6 EL Chilisauce
4 EL Senf
4 EL Sonnenblumenöl
4 EL Honig
8 Stk Knoblauchzehen
Paprikapulver
Pfeffer

Bratkartoffeln:

500g Kartoffeln
Butter

Zubereitung:

- Die Ripperl waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, die Silberhaut auf der Unterseite der Ripperl wegschneiden und bei Bedarf die Ripperl in portionsgerechte Stücke teilen.
- Für die Marinade den gepressten Knoblauch mit den restlichen Gewürzen vermengen. Die Ripperl mit Marinade einstreichen.
- Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Spareribs auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen, mit Alufolie bedecken, gut verschließen und für ca. 90 Min im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene langsam garen.
- Die obere Alufolie von den Spareribs nehmen. Die Temperatur für rund 5 - 15 Min auf 250°C erhöhen, bis die Spareribs eine schöne Farbe bekommen und knusprig werden.
- Zubereitung Bratkartoffeln
- Kartoffeln waschen, evtl. schälen und in Wasser legen.
- ca. 40 Min kochen lassen, danach abseihen und mit kaltem Wasser übergießen
- Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen und in einer Pfanne in Butter anbraten.



Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree

Zutaten für Faschierte Laibchen: (4 Portionen)⁴

500g	Faschiertes
2 Stk.	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
2 Stk	Knoblauchzehen
2 Stk	Eier
2 EL	Öl
	Muskat
	Salz
	Pfeffer
	Thymian
	Majoran

Kartoffelpüree:

1000 g	Kartoffeln mehlig
1 l	Wasser
1 EL	Salz
1	Schuss Milch
2 EL	Butter
	Muskatnuss, Salz

Zubereitung Faschierte Laibchen:

- Geschälte Zwiebel fein würfelig schneiden.
- Zwiebel in einer Pfanne in Öl hellrösten.
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
- Rohes Faschiertes mit gepresstem Knoblauch, angeschwitzten Zwiebeln, Ei, Gewürzen und Petersilie vermengen und gut durchkneten.
- aus der Masse Laibchen formen und auf beiden Seiten in heißem Öl abbraten, bis eine schöne braune Farbe entsteht.
- fertige Laibchen in vorgeheiztem Backrohr bei 100°C warmhalten.

Zubereitung Kartoffelpüree:

- Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Min. köcheln lassen.
- Wasser abseihen, Kartoffeln heiß pressen. Mit Butter und Milch cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Tipps: Die Butter und die Milch in einem Topf kurz aufwärmen und dann zu den gepressten Kartoffeln dazugeben.



Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

Zutaten: (4 Portionen)⁵

500 g Schweins-
schnitzel
150 g Mehl
300 g Semmelbrösel
500 g Kartoffeln (mehlig)
2 Stk Eier
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, vierteln und 20 min kochen lassen
- Versprudelte Eier, Mehl und Semmelbrösel in getrennte Behälter geben
- Schweinsschnitzel plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend panieren
- Danach werden sie in 2cm hohen Butterschmalz goldbraun gebacken
- In vorgeheiztem Backrohr bei 180°C die Schnitzel warmhalten
- Kartoffeln aus Wasser geben, in Butter anbraten und mit Petersilie verfeinern

Tip:

Wenn man ein ganzes Fleischstück in Portionen schneidet, sollte man darauf achten, dass man gegen die Faser schneidet.

Beuschel mit Semmelknödel

Zutaten Beuschel: (4 Portionen)⁶

500g Schweinslunge
1 Stk Schweinsherz
½Stk Sellerie
4 Stk Karotten
1 Stk Zwiebel
1 Stk Knoblauchzehe
1 Schuss Zitronensaft
Thymian
Salz, Pfeffer
Pfefferkörner
Wacholder-
beeren
Lorbeerblatt

Zutaten für die Sauce:

40g Butter
40g Mehl
3 EL Schlagobers
3 EL Sauerrahm
1Pr Zucker
1 Schuss Essig
1 EL Petersilie
1 Stk Zitrone - Schale
1 Stk Zwiebel
1 Stk Sardellenfilet
Salz, Pfeffer
Majoran

Zubereitung:

- Wurzelwerk (Karotte, Sellerie) waschen und in 1 cm Stücke schneiden. Lunge und Herz waschen.
- In einem großen Topf Öl erhitzen. Wurzelwerk darin kurz anrösten und mit 2.5 - 3l Wasser aufgießen und salzen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Thymian, ganze Zwiebel, ganze Knoblauchzehe, Lunge und Herz zufügen und bei schwacher Hitze für ca. 25 - 40 Min köcheln lassen
- Nach ca. 25 Min die Lunge aus dem Kochwasser nehmen und kurz in kaltes Wasser legen. Herz noch ca. 15 Min. weiterkochen lassen. Herz herausnehmen und unter fließendem Wasser abkühlen.
- Herz und Lunge in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft vermengen und beiseitestellen.
- Für die Sauce: Zwiebel und Petersilie fein hacken, Sardellenfilet klein schneiden und mit Zitronenschale und Majoran in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehl darin hell anrösten. Sardellengemisch zufügen und kurz durchrösten. Mit etwas Wasser und Essig aufgießen.
- Sauce ca. 15-20 Min. köcheln lassen und öfter umrühren. Geschnittenes Beuschel zugeben und kurz erwärmen. Schlagobers und Sauerrahm zufügen, umrühren und mit Gewürzen abschmecken

Zutaten: Semmelknödel:

250 g	Semmeln
250 ml	Milch
2 EL	Petersilie
1 Stk	Ei (versprudelt)
10 g	Butter (für Pfanne)
½ Stk	Zwiebel
	Mehl Knödel
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Semmelknödel:

- Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden. Milch erwärmen und mit Gewürzen und versprudelten Ei über die Semmelstücke gießen und ein paar Minuten ziehen lassen.
- Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in einer Pfanne in Butter leicht anrösten.
- Geröstete Zwiebeln und Petersilie unter die Knödelmasse geben und gut vermengen.
- Knödel formen
- Knödel in einem weiten Topf in Salzwasser 15 – 20 Min köcheln.
- Anschließend herausnehmen und mit dem Beuschel anrichten.





Schweinemedallions mit Kartoffelfeingebäck und glacierte Karotten

Zutaten: (4 Portionen)

700 g Schweinefilets
2 El Butterschmalz
2 Stk Eidotter
Salz
Pfeffer

Kartoffelfeingebäck

500 g Kartoffeln (mehlig)
2 Stk Eidotter
Muskat
Salz

glacierte Karotten

5 Stk Karotten
2 EL Butter
1 EL Zucker

Zubereitung:

- Zubereitung Kartoffelfeingebäck: Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend Kartoffel kochen, schälen und heiß pressen. Alle Zutaten vermengen, glattrühren, in einem Dressiersack füllen und Rosetten dressieren. Diese werden für ca. 15 Min goldgelb gebacken.
- Tipp: Backrohr während dem Backen nicht öffnen.
- Zubereitung Schweinemedallions: Das Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Medallions schneiden, mit dem Messer etwas flach drücken und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medallions darin beidseitig scharf anbraten und warmhalten.
- Das Fleisch ca. 10-15 Min gar ziehen lassen.
- Zubereitung glasierte Karotten: Karotten waschen, schälen und in 4 cm lange Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker glasig werden lassen. Anschließend Karotten hinzufügen und immer wieder umrühren. Karotten karamellisieren lassen.



Sulze

Zutaten: (4 Portionen)^s

1000 g Eisbein
1 Stk Zwiebeln
125 ml Weißweinessig
0.80l Wasser
3 Stk Lorbeerblätter
3 Stk Gewürznelken
Salz
Pimentkörner
Wacholder-
beeren
schwarze
Pfefferkörner

Zubereitung:

- Das Eisbein kalt abwaschen und in einen großen Topf geben.
- Zwiebeln schälen, vierteln und gemeinsam mit den Gewürzen und dem Essig zum Fleisch geben. Anschließend mit so viel Wasser aufgießen, sodass das Fleisch bedeckt ist und den Topfinhalt zum Kochen bringen.
- Fleisch bei geringer Hitze etwa 2 h köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.
- Das gegarte Fleisch aus dem Sud nehmen, von Knochen und Schwarten befreien und beiseitestellen.
- Schwarten und Knochen nochmals zurück in den Sud geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 min. kräftig kochen lassen.
- Gegartes Fleisch mit zwei Gabel in grobe Stücke reißen und in einen weiteren Topf geben. Sieb mit einem Küchentuch auslegen, über den Topf mit dem Fleisch hängen und den heißen Sud hineingießen. Abgetropften Siebinhalt entsorgen.
- Fleisch mit dem Sud nochmals etwa 2 – 3 Min kochen lassen. Sud mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
- Das Fleisch mit einem Siebschöpfer aus dem Sud heben und gleichmäßig in zwei mit Frischhaltefolie ausgelegten Kastenformen verteilen.
- Heißen Sud bis etwa 1 cm unter dem Glasrand über das Fleisch gießen und die Kastenformen fest verschließen. Die Sulze vollständig auskühlen lassen und für ca. 3 h im Kühlschrank aufbewahren.
- Anschließend die Kastenform stürzen und anrichten.



Gebackene Leber auf Salat

Zutaten für die Leber: (4 Portionen)⁹

600 g	Schweineleber
2 Stk	Eier
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
500 ml	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Salat

1 Stk	Kopfsalat
4 Stk	Tomaten
250 g	Mais
1 Stk	Gurke
	Salz
	Pfeffer

Marinade für den Salat

6 EL	Naturjoghurt
2 EL	Balsamico
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Salat Gurke und Tomaten klein würfelig schneiden, Mais abspülen und abtropfen lassen. Kopfsalat waschen, zupfen oder schneiden. Alle Zutaten vermengen.
- Für die gebackene Leber die Häute der Leber entfernen. Anschließend Leber in Scheiben schneiden und in Mehl, versprudelten Ei und Bröseln panieren. Öl in Pfanne erhitzen und Leber beidseitig knusprig ausbacken.
- Für die Marinade alle Zutaten vermengen und umrühren.
- gebackene Leber mit Salat und Marinade anrichten.

Tipps: Panier salzen und nicht Leber selbst, da diese sonst hart wird.

Quellverzeichnis

- 1 Hörmann, Martin; GuteKueche.at, Das österreichische Gourmet – Portal;
<https://www.gutekueche.at/gebratene-stelze-rezept-39670>
- 2 Rezept aus dem Praxisunterricht am multiaugsutinum
- 3 Plachutta, Ewald; Wagner, Christoph: Die gute Küche, Das Österreichische
Jahrhundert Kochbuch. Wien: Buchgemeinschaft Donauland Kremayr & Scheriau,
1993; B.S. 323
- 4 Rezept von Nicole's Mutter
- 5 Rezept aus dem Praxisunterricht am multiaugsutinum
- 6 Plachutta, Ewald; Wagner, Christoph: Die gute Küche, Das Österreichische
Jahrhundert Kochbuch. Wien: Buchgemeinschaft Donauland Kremayr & Scheriau,
1993; B.S. 337
- 7 Rezept aus dem Praxisunterricht am multiaugsutinum
- 8 Rezept von unseren Omas
- 9 Rezept unserer Omas

Das vorliegende Rezeptheft wurde im Schuljahr 2023/24 im Rahmen der Diplomarbeit am Multiaugustinum erstellt. Die abgebildeten Gerichte wurden von Rebecca Pöllitzer und Nicole Jud gekocht und von Florian Zehner fotografiert.