



© S'INNVIERTEL Tourismus / Matthias Klugberger

## Innviertler Bratl in der Rein

ECHTZEIT! URLAUB  
IN

### Das benötigst du:

Je 1 kg regionales Karree (gesurt)  
und Bauch (gesurt), beides vom Schwein  
2 kg Schweineknochen  
3 Zwiebeln gelb, 3 Knoblauchzehen, Kümmel ganz

### Zubereitung:

Fleisch und Knochen – wenn möglich am Vortag – mit grobwürfelig geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Knoblauch und Kümmel marinieren. Fleisch mit der Schwarte nach unten, sowie die Knochen in eine „Rein“ geben und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag die Rein mit ein wenig Wasser (bodenbedeckt) bei 180° C ins Rohr (Ober- und Unterhitze) geben. Nach 20 Minuten wenden und die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Nicht in das Fleisch schneiden, damit es nicht austrocknet. Sobald der Boden der Rein sich zu bräunen beginnt, das Fleisch vorsichtig umdrehen (Schwarte soll ganz bleiben und danach nach oben in der Rein liegen) und mit Suppe oder Wasser aufgießen. Nach 20 Minuten den entstandenen Saft abgießen und den Vorgang (bräunen) wiederholen. Je nach Größe und Stärke des Fleisches wird das Fleisch nach etwa 1,5 Stunden bereit zur Krustenbildung sein.

### TIPP: Gerne auch mit Bier aufgießen!

**Krustenbildung:** Dazu das Fleisch noch einmal fast mit Wasser bedeckt ins Rohr geben (ohne Knochen) und den Ofen auf die höchste Stufe der Oberhitze stellen. Sobald die Kruste der Schwarte durchgängig ist, Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas rasten lassen. Anschließend das Fleisch in Scheiben schneiden und anrichten. Als Beilagen serviert man im Innviertel Semmelknödel, Erdäpfel, Stöcklkraut und Radi.

Rezept von Dipl.-Biersommelier Karl Zuser jun. / Biergasthof Riedberg

S'INNVIERTEL Tourismus  
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/1.  
Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

