



**Haubenchef Peter Reithmayr präsentiert:**

# Schweinerei

**2 Stunden**  
inkl. Vorbereitung und Schmorzeit

**4**

**Mittel**



## Zutaten

### Schweinebacken

500 g Schweinebacken  
1 L Rotwein  
Salz/Pfeffer/Wacholder/  
Lorbeerblätter/Zwiebel/  
Wurzelgemüse

### Kartoffel-Sellerie Espuma

1 große mehligte Kartoffel  
Halbe Sellerie  
50 g Butter  
Salz  
200 ml Obers  
200 ml Milch  
1 Isi Flasche 2 Kapseln

### Honig Kraut

Halber Krautkopf  
Apfel Essig  
Honig  
Chilipulver  
Salz/Pfeffer

### Gepoppte Schwarte

1 Kg Schweineschwarte  
Salz/Wacholderbeeren/Pfefferkörner/Lorbeerblätter

## Zubereitung

### Für die Backerl:

Die Schweinebacken parieren, würzen und scharf anbraten, herausnehmen und das Wurzelgemüse in der gleichen Pfanne anrösten, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Danach mit Wasser aufgießen, zum Kochen bringen, Schweinebacken einlegen und weich schmoren.

Wenn die Backerl weich sind, werden diese beiseitegelegt, damit der somit entstandene Jus eingedickt und abgeschmeckt werden kann.

### Espuma:

Kartoffeln und Sellerie verkochen und mit Milch, Obers mixen und würzen. Danach warmstellen.

### Honig Kraut:

Das Kraut klein schneiden und mit Zwiebeln anschwitzen. Danach mit Salz, Pfeffer, Chili und Honig würzen, mit Essig ablöschen und mit Gemüse Fond aufgießen und 20 min köcheln lassen.

### Gepoppte Schwarte:

Die Schwarte mit Wasser bedecken und mit den Gewürzen verkochen, dass es sehr weich ist. Danach in eine Backform legen und über Nacht pressen. Am nächsten Tag in dünne Scheiben schneiden und 8 Stunden trocknen. Dann bei 200°C frittieren.

**Gutes Gelingen wünscht Haubenchef  
Peter Reithmayr!**

Aqarium  
Öffnungszeiten:  
Mo – So: 07.30 – 24.00 Uhr  
Warme Küche bis 22.00 Uhr

*Aqarium*  
RESTAURANT · BAR