REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

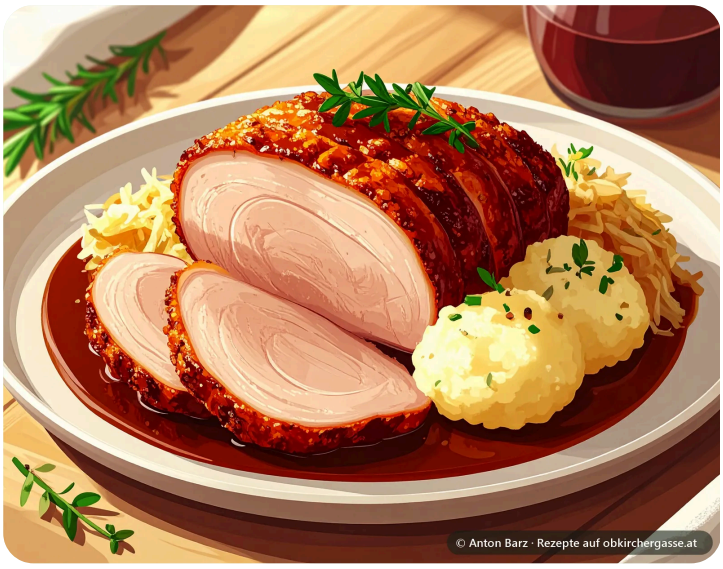
Wiener Schweinsbraten mit knuspriger Kruste

Ein Schweinsbraten mit knuspriger Schwarte, Kümmel und Knoblauch gehört in Österreich zum Sonntagsessen. Aus dem Bratensaft entsteht eine kräftige Sauce, dazu passen Semmelknödel und Sauerkraut.

Rezept-ID: **R-90002** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

1,5 kg	Schweinsschulter mit Schwarte (alternativ Karree oder Schopf)
1,5 EL	Salz
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Kümmel, ganz
4	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln, geviertelt
2	Karotten, grob geschnitten
2 EL	Schweineschmalz
500 ml	Wasser, heiß, zum Aufgießen

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.

2. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, sodass kleine Vierecke entstehen. Das Muskelfleisch darf dabei nicht verletzt werden.

3. Salz, Pfeffer, Kümmel und den zerdrückten Knoblauch vermischen und das Fleisch rundum kräftig damit einreiben. Die Schwarte dabei gut in die Einschnitte massieren.

4. Schmalz, Zwiebeln und Karotten in einen Bräter geben. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben daraufsetzen und 250 ml heißes Wasser an den Rand gießen.

5. Den Bräter mit Alufolie abdecken und das Fleisch etwa 2 Stunden im Rohr garen. In dieser Zeit 2- bis 3-mal mit dem Bratensaft übergießen und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

6. Die Folie abnehmen, die Temperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) erhöhen und den Braten weitere 30 Minuten braten, bis die Schwarte knusprig braun aufgeplatzt ist.

7. Den Braten aus dem Bräter heben und zugedeckt 15 Minuten rasten lassen. Den Bratensaft samt Gemüse durch ein Sieb gießen, das Fett abschöpfen, mit 250 ml heißem Wasser aufgießen und 5 Minuten einkochen. Mit Salz abschmecken.

8. Den Braten erst am Tisch oder kurz vor dem Servieren quer zur Faser in Scheiben schneiden, damit die Kruste nicht abbröckelt, und mit der Sauce servieren.

Tipps

- Traditionell gehören Semmelknödel und Sauerkraut oder warmer Krautsalat dazu. Auch Erdäpfelknödel und Preiselbeeren passen.
- Wer einen kräftigeren Saft möchte, gießt kurz vor Ende der Garzeit einen Schuss dunkles Bier über den Braten.

Die Geschichte: Wiener Schweinsbraten mit knuspriger Kruste

Schweinsbraten, in Österreich auch Bratl genannt, gilt als klassisches Sonntags- und Festtagsgericht. Seit dem Mittelalter zählt er zu den wichtigsten Festspeisen, denn Frischfleisch gab es auf dem Bauernhof lange nur an Feiertagen. Um 1660 bekamen Meierleute der Herrschaft Schwertberg in Oberösterreich an Festtagen ein schweinernes Bratl, und im 14. Jahrhundert ist im Stift St. Florian ein gepökelter Surbraten als Festspeise belegt. Katharina Prato beschreibt 1858 einen Schweinsbraten mit Brotkruste. Die oft erzählte Geschichte, schon die Kelten hätten Schweinefleisch gebraten, ist nur angeblich belegt.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Bräter mit Deckel
bei Amazon · Affiliate-Link

Bratenthermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Kümmel ganz
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz