



... auf dem Lokenberg



Mangalitzza-Keule

Zutaten:

1 ganze Wollschweinkeule mit Speck und Schwarte (ca. 3-4 kg)
Salz, Pfeffer, weitere Gewürze und frische Kräuter nach Geschmack
Honig oder Altbier

Dieses Rezept ist einfach und erfordert keinerlei Kenntnisse. Das Wollschweinfleisch ist von Natur aus schon so kräftig und aromatisch, dass es außer Salz und Pfeffer nicht mehr viel braucht. Verfeinern kann man es natürlich mit frischen Kräutern.

Die ganze Keule wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und kommt mit der Schwartenseite nach oben in die Fettpfanne des Backofens bei einer Temperatur von 120 Grad.

Nach 30 Minuten wird er herausgenommen. Die Schwarte wird dann mit einem scharfen Messer rautenförmig eingeschnitten. Hier kann nochmals mit Salz und Pfeffer in den Schnitten nachgewürzt werden. Die Keule kommt dann wieder bei 100 Grad für ca. 4-5 Stunden in den Backofen. Nach Geschmack kann man gelegentlich ein wenig Altbier darüber gießen.

Zum Schluss wird die Keule mit Honig bestrichen und die Temperatur auf ca. 150 Grad erhöht damit eine knusprige Schwarte entsteht.

Fertig! Die ganze Keule kommt auf den Tisch und wird dort vor den Gästen portionsweise aufgeschnitten. Dazu passt Brot und/oder Kraut in jeglicher Form.

Guten Appetit!

„So muss Schwein geschmeckt haben, als der Liebe Gott es erschaffen hat“

Rudi Gosmann, Kolpingstr. 6, 49594 Alfhausen
Tel. 05464/2221 – Mobil 0176 50932644
Mail: r.gosmann@t-online.de
Sprecher der Regionalgruppe Nord-West der GEH
Rassebetreuer und Zuchtbuchführer der GEH für die Wollschweine
www.arche-nord-west.de
www.wollschwein-zuchtbuch.de