

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Niemals beinfrei

Die Wiener Stelze ist eine
kulinarische Institution.

Text und Foto: Gerd Wolfgang Sievers

58 GENUSS.MAGAZIN 4/2016

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

„Zur Jausen geh ich in die Stadt und schau, wer schöne Stelzen hat“, sinnierte einst schon Josef Weinhebers genussfreudiger Donau-Phäake. Tatsächlich ist Wien eine Hochburg der Stelzen und wenn von dieser Köstlichkeit die Rede ist, denken die meisten Wiener zuerst an das Schweizerhaus. Diese Institution der Wiener Gastlichkeit ist mit ihren „Hinteren Grillstelzen“ und dem frisch gezapften Budweiser zum Sinnbild der Stelzen-Seligkeit geworden. Allerdings ist die ursprüngliche Schweizerhaus-Stelze eine Grillstelze und keine echte „Wiener Stelze“, denn das Wiener Original wird nicht gegrillt, sondern im Ofen zubereitet – ist also eine Ofenstelze, auch „Haus-Stelze“ genannt.

Verschiedene Formen der Zubereitung

Man kennt in Wien heute verschiedene Formen der Stelzen-Zubereitung. Beim Heurigen sind vor allem Knielinge (Vordere Stelze) verbreitet – diese werden zumeist gekocht (gesurt/geräuchert oder natur) oder gegrillt (gesurt oder natur). Bei der sogenannten „Wurzel-Stelze“ handelt es sich um eine mit Wurzelgemüse gekochte Hintere Stelze, die zumeist mit Kren genossen wird.

Neben der gegrillten Stelze, wie man sie aus dem Schweizerhaus kennt, liebt man in Wien auch die gegrillte Surstelze, also Stelzen, die vor dem Grillen oder Braten gepökelt wurden und daher besonders würzig schmecken. Wahrscheinlich ist diese Form auch die ursprünglichste, denn früher hat man das Schweinefleisch nur höchst selten „natur“ gegessen und der besseren Haltbarkeit wegen immer gesurt (gepökelt) und zumeist auch geräuchert. So ist auch in der Geschichte des Schweizerhauses zu lesen, dass sich Urvater Karl Kolarik mit feinen „Selchwaren“ einen Namen gemacht hatte. Zurück zur Wiener Stelze: Die als Ofenstelze zubereitete „Original Wiener Prater Stelze“ ist die Inkarnation des Schweinefleisch-Genusses; innen muss sie saftig sein und außen über eine krachend knusprige Schwarte verfügen – darin sind sich alle einig. Als Beilagen dienen gedünstetes Stöckelkraut oder Krautsalat, Senf, Kren und Bauernbrot.

Original Wiener Ofenstelze

- » Rezept von Martin Mehler, Gasthaus Mehler, 1020 Wien
- » 1–3 Personen
- » Zeitaufwand: knapp 4 Stunden
- » Schwierigkeitsgrad: leicht
- » Getränketipp: ein frisch gezapftes Bier, am besten Murauer oder Budweiser

1 große Hintere Stelze (ca. 1,5–2 kg), küchenfertig	Für den Kochsud:
4–12 Knoblauchzehen (nach Geschmack)	Wasser nach Bedarf
1–2 EL Kümmelsamen (im Ganzen)	reichlich Knoblauchzehen
einige Schweinsknochen, grob zerhackt	1–2 EL Kümmelsamen
Schweineschmalz nach Bedarf	1–2 TL schwarze Pfefferkörner
Salz	2–3 Lorbeerblätter (nach Belieben)
	Weißkraut, Salz, Zucker, Essig

Wasser für den Sud mit den vorgesehenen Gewürzen zum Kochen bringen, reichlich salzen und die Stelze darin eine gute halbe Stunde bei 96 Grad sieden lassen.

Stelze abtropfen lassen. Backrohr auf 120 Grad vorheizen. Einige Knoblauchzehen mit einer großzügigen Prise Salz zu einer Paste zerdrücken, Kümmelsamen einarbeiten. Die Schwarte der Stelze mit einem scharfen Messer rundherum einschneiden (schröpfen). Knoblauch-Kümmel-Paste in die Schnitte reiben. Schwarte rundherum kräftig salzen – Salz und Hitze machen die Schwarte knusprig!

Schmalz in einen Bräter geben, die Knochen daraufstreuen. Stelze mit der dicken Seite nach unten auf die Knochen betten, zwei Schöpfer Kochsud angießen und die Stelze gut 2,5 bis drei Stunden langsam im Ofen schmoren (bei Bedarf Kochsud nachgeben).

Die Hitze auf gut 220 bis 240 Grad erhöhen und die Stelze rundherum knusprig werden lassen – sie ist fertig, wenn die Schwarte goldbraun ist und Blasen geworfen hat.

Stelze aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Das mit Salz, Zucker und Essig angemachte (geschnittene) Kraut mit dem Bratenfett der Stelze verfeinern.

Stelze mit Krautsalat auftischen, dazu Brot, Senf, Kren und frisch gezapftes Bier reichen.

