

Frühlingsbraten

Zutaten:

für 6 Personen:

1,30 kg Schweinskarree (ohne Schwarte und ohne Knochen),
Salz, Pfeffer, 200 g Bauchspeck,
200 g Blattspinat, 50 g Bärlauch, 1 Zwiebel, Öl oder Butterschmalz, 2 Semmeln,
1 Ei, 100 g geriebener Bergkäse, Muskat,
2 EL Butter, ca. 1/4 l Suppe;
Spagat zum Binden;

Zubereitung:

Spinat und Bärlauch grob schneiden. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Öl glasig rösten. Spinat und Bärlauch begeben und zusammen fallen lassen.

Semmeln etwa 1 Minute in lauwarmen Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit der überkühlten Spinatmasse, sowie Ei und Käse gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schweinskarree mit einem großen, scharfen Messer auf der Seite der Länge nach einschneiden und zu einer etwa 2 cm dicken Fleischplatte aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bauchspeck dicht belegen. Spinatfüllung gleichmäßig verstreichen. Fleischplatte der Breite nach eng einrollen. Mit Spagat fest zusammenbinden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischrolle rundherum anbraten. Den Braten mit Butterstücken belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 1,5 Std braten. Immer wieder mit Suppe aufgießen. Den Braten aus dem Rohr nehmen und zugedeckt 10 Minuten rasten lassen. Den Bratensaft evtl. mit Butterkugel (1 EL Butter mit 1 EL Mehl gut zusammenkneten) binden und noch einmal kurz aufkochen lassen. Spagat vom Braten entfernen und in fingerdicke Scheiben schneiden.