

Gefüllter Schweinsbauch

Zutaten:

Für 6 Personen:

1,20 kg ausgelöster Schweinebauch (mit Schwarte), Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen), Knoblauch, ca. ½ l Suppe,

Fülle:

1 Semmel, 200 g Faschiertes (gemischt), 100 g Bauchspeck, 100 g Karotten (gelbe Rüben), 80 g Essiggurken, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Senf, Majoran

Zubereitung:

In einer Pfanne ca. 1 cm hoch Wasser einfüllen und aufkochen lassen, Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten einlegen und 5 Minuten kochen, herausheben und die nun weiche Schwarte mit einem scharfen Messer in 1 cm Abstand kreuzweise einschneiden (schröpfen). Mit einem spitzen Messer eine tiefe Tasche für die Füllung ins Bratenstück schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und fein gehackten Knoblauch einreiben.

Semmel in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und unter das Faschierte mischen. Karotten, Speck und Essiggurken in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die faschierte Masse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen und in den Schweinebauch füllen. Mit einem Holzspieß die Öffnung gut verschließen.

Das gefüllte Bratenstück mit der Schwartenseite nach unten in die Bratpfanne legen, etwas Suppe zugießen und bei 170°C (Ober.- Unterhitze) ca. 1 Std. braten. Dann den Braten umdrehen und noch weitere 1-2 Std. braten. Immer wieder Suppe oder Wasser zugießen. Die letzten 5 Minuten auf Grill schalten, damit die Schwarte ganz knusprig wird.

Das Fleisch vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Bratensaft etwas binden. Dazu 20 g Butter mit 20 g Mehl vermischen, in den Bratensaft einrühren und kurz aufkochen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!