

## Schweinsfilet in der Knödelhülle

### Zutaten:

Für 6 Personen:

1 Schweinslungenbraten (ca. 600 g), 5-6 Semmeln, ca. ¼ l Milch, 1 Zwiebel, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Grillgewürz, Kräutersalz, Petersilie, etwas Butterschmalz, ca. 150 g Bauchspeck in Scheiben aufgeschnitten, 70 g Blattspinat

Backpapier für die Rehrückenform

### Zubereitung:

Das Filet rundherum gut würzen und auf allen Seiten in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch heraus nehmen und die klein würfelig geschnittene Zwiebel und die gehackte Petersilie glasig anrösten.

Die Semmeln in Würfel schneiden, Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und mit heißer Milch übergießen. Die geröstete Zwiebelmasse untermischen und etwas durchziehen lassen.

Backpapier in der Länge von einer Rehrückenform zuschneiden.

Auf das Backpapier den Bauchspeck dachziegelartig auflegen. 2/3 der Semmelmasse auf den Speck verteilen. Den frischen Blattspinat darüber legen. Das Schweinsfilet der Länge nach in die Mitte über den Spinat legen. Mit Hilfe des Backpapiers die gesamte Masse in die Rehrückenform heben. Mit der restlichen Semmelfülle und Bauchspeck abdecken.

Den Braten bei 180°C Ober.- Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen aus der Form stürzen und anrichten.

**Tipp:** Eine Schwammerlsoße und Salat passt sehr gut zu diesem Gericht!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!