

Braten Rezepte

Gefüllter Schweinsbauch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Braten, Schwein

3/4 kg Mageres Bauchfleisch
Knoblauch
Salz

Thymian
Kümmel

FÜR DIE FÜLLE

300 g Faschiertes
1 Stück Semmel
50 g Butter
50 g Zwiebel, fein gehackt
1 Ei

Salz
Knoblauch
Majoran
Basilikum
Muskatnuß

1. Bauchfleisch wie eine Tasche einschneiden, Fülle gut hineindrücken, die Öffnung zunähen.

2. Fleisch mit Gewürzen einreiben, in eine Pfanne geben, etwas Wasser beifügen und im Rohr zugedeckt braten.

3. Fülle: Zwiebel in zerlassener Butter goldbraun rösten und mit der eingeweichten, ausgedrückten, passierten Semmel, den Gewürzen und den übrigen Zutaten gut vermischen.

Tipp: Mit Malzbier aufgießen