

Gefüllter Schweinebraten mit Frischkäse und Speck

Zutaten:

6 Portionen

1,5 kg Schweineschopf, Schulter
oder Bauch
1P. Kräuterfrischkäse
150g Speckblätter
150g Karottenstäbe
250g Wurzelgemüse
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Tl. Tomatenmark
50 ml Rotwein oder Weißwein
Wasser
Salz und Pfeffer
Frisch Kräuter (Thymian,
Majoran, Bohnenkraut,...)
Schweineschmalz zum anbraten



Zubereitung:

1.

Fleisch zum Füllen aufschneiden und mit Salz, Pfeffer würzen.

Kräuterfrischkäse auf der ganzen Fläche des Bratens verstreichen, Karottenstäbchen der Breite nach verteilen und mit Speckblättern ganzflächig belegen.

Braten zusammenrollen und mit Spagat zusammenbinden.

Nochmals mit Salz, Pfeffer und zwei gepressten Knoblauchzehen würzen.

2.

Braten kurz von allen Seiten in etwas Schweineschmalz anbraten und in einen Bräter legen.

Würfelig geschnittenes Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten, mit etwas Wein ablöschen und mit Wasser aufgießen, zum Braten geben. Anschließend noch ein paar frische Kräuter dazu und mit Deckel verschließen.

3.

Bei 180° C ins vorgeheizte Backrohr geben öfters mit Bratensaft übergießen und ca. 2-2,5 Stunden Schmorren lassen. Ca. 15 min vor Garzeitende Deckel entfernen.

4.

Für Soße, Bratenrückstände und Bratensaft durch ein feines Sieb passieren, aufkochen lassen und mit Schlagobers verfeinern. Wenn nötig mit Maizena etwas binden.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner

Gericht 2

Zutaten:

- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

Bild

Zubereitung:

- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

