

# Schweinebraten mit Eierschwammerl-Speckfüllung

## Zutaten:

1,8 kg Bratenstück  
150 g Speck  
200 g Eierschwammerl  
100 g gedörrte Zwetschen  
1 große Zwiebel  
1 kleiner Bund Petersilie  
3 El. Brösel  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Kräuter (Thymian, Bohnenkraut,...)  
1 El. Tomatenmark  
1/8 l Weisswein  
1/2 l Gemüsebrühe  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1. Eierschwammerl putzen, Speck und gedörrte Zwetschen in kleine Würfel und Zwiebel in feine Streifen schneiden, Petersilie hacken.
2. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen Speck, Zwiebel kurz anrösten, Eierschwammerl dazugeben und noch etwas rösten lassen. Zum Schluss gedörrte Zwetschen dazugeben mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und nochmals durchschwenken, überkühlen lassen. Ei und Brösel untermengen.
3. Fleisch zum Füllen aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwammerlmasse darauf verteilen, Fleisch wieder zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Öl mit Honig, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch damit einreiben.
4. Röstgemüse waschen, schälen und würfelig schneiden. Im Bräter Schweineschmalz erhitzen und das Bratenstück an allen Seiten scharf anbraten, Braten herausgeben, Zwiebel und Gemüse anrösten lassen, Tomatenmark dazugeben kurz mitrösten, mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kräuter dazugeben und den Braten wieder in den Bräter geben, zudecken.
5. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 2-2,5 Stunden schmorren lassen. Soßenansatz durch ein Sieb passieren, eventuell noch etwas binden und nochmals abschmecken. Wenn der Braten fertig ist noch kurz ruhen lassen, anschließend aufschneiden.

## Röstgemüse:

4 Karotten  
2 Zwiebel  
1/4 Sellerie

## Marinade:

3 El. Öl  
1 TL Honig  
Kräuter (Thymian, Bohnenkraut...)  
Salz, Pfeffer