

Gefüllter Schweinebraten

Zutaten:

Ein halber Schweinerücken
eine Handvoll Rosmarinnadeln
3 große Fenchelsamen
500 gr. Mischbrot
2 geschälte Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
eine Handvoll Salbei
eine Handvoll Pinienkerne
4 El Essig
Rapsöl
Kartoffeln
Schalotten
Pfeffer
Salz

Und so wird's gemacht:

Kaufen Sie beim Metzger einen halben Schweinerücken mit Schwarte ohne Knochen (evl. vorbestellen). Die Schwarte im Abstand von 1 cm 1 cm tief einschneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Eine kleine Handvoll frische Rosmarinnadeln und 3 große El. Fenchelsamen sowie 1 El. Salz zu einem feinen Pulver zerstoßen oder vermahlen.
Die Kräutermischung sorgfältig in die Schwarte einreiben, auch in die Zwischenräume.
Von 500 gr. Mischbrot die Kruste abschneiden und die Scheiben im Toaster rösten. 2 geschälte Zwiebeln und 3 geschälte Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden, eine Handvoll Salbei und eine Handvoll Pinienkerne gut 10 Min. in Rapsöl rösten.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und 4 El. Essig dazugeben. In eine Schüssel geben und das Brot hineinreiben.
Die Füllung gut vermengen.
Wenn nötig nachwürzen und abkühlen lassen.
Mit einem scharfen Messer in das Fleisch eine Tasche für die Füllung schneiden (kann man auch beim Metzger machen lassen). Die Füllung in die Tasche geben und den Braten mit Zwirn fest verschnüren.
In eine Auflaufform Kartoffeln, ganze Schalotten und ganze Knoblauchzehen geben. Den Braten daraufsetzen und gut 1 1/2 Stunden braten, bis er goldbraun und knusprig ist.
Dazu servieren Sie frischen Salat. Die Beilage ist ja schon in der Auflaufform.

Guten Appetit!



**POPPS
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -