Gefüllter Schweinebauch

Der gefüllte Schweinebauch ist ein tolles Sonntags-Rezept für die ganze Familie. Der köstliche Braten gelingt mit etwas Geduld.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Schweinebauch (ausgelöst ohne Knochen)
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Majoran (gemahlen)
1 TL	Kümmel (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer
250 g	Knödelbrot
2 Stk.	Eier
250 ml	Milch
2 EL	Mehl
0.5 TL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
350 ml	Klare Fleischbrühe

Zubereitung

1. Für den **gefüllten Schweinebauch** die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Schwarte vom Schweinefleisch einschneiden und in das Fleisch eine Tasche zum Füllen schneiden.

2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen und einreiben. Den Knoblauch innen in der Tasche verteilen.

3. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, Milch, Eier und Mehl zugeben. Die fein gehackte Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer Masse verkneten.

5. Den Schweinebauch damit füllen und die Tasche mit einem Küchenfaden zunähen.

6. Das Fleisch im Backofen zirka 90 Minuten braten, dazwischen immer wieder mit der Fleischbrühe übergießen. Vom Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Tipp

Zum gefüllten Schweinbauch Sauerkraut oder einen Krautsalat servieren.