Gerollter Bärlauchbraten

Der gerollte Bärlauchbraten ist ein deftiger Schweinebraten mit Schinken und Bärlauch. Das Gericht ist ein köstliches Rezept für Fleischliebhaber.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

800 g	Schweinskarree
	Salz und Pfeffer
1 EL	Senf
40 g	Frischkäse
1 Bund	Bärlauch
100 g	Schinken
50 g	Schweineschmalz
300 ml	Fleischbrühe
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Küchengarn

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2. Die Bärlauch Blätter mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Jetzt das Schweinefleisch mit einem scharfen Messer zweimal einschneiden und aufklappen. Mit eine Folie belegen und mit einem Fleischklopfer gleichmäßig dick plattieren. Das Schweinekarree mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf und Frischkäse bestreichen. Den Bärlauch darauf verteilen und mit dem Schinken bedecken.

3. Den Braten fest einrollen und mit dem Küchengarn binden.

4. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Bärlauchbraten rundum anbraten. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Fleisch in einen Bräter setzen, den Bratenfond zugeben und mit Brühe aufgießen.

6. Auf mittlerer Schiene 15 Minuten braten. Jetzt die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Den geschälten und klein geschnitten Knoblauch zugeben. Das Fleisch öfter wenden und mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

7. Den **gerollten Bärlauchbraten** nach zirka 50-60 Minuten aus dem Ofen nehmen. Den Braten einige Minuten entspannen lassen, Küchengarn entfernen und in Schieben schneiden.

8. Mit Bratensaft auf Teller anrichten, dazu Erdäpfelpüree, Reis oder Knödel reichen.

Tipp

Den Bärlauchbraten mit geschnittene Bärlauch Blätter dekorieren.