Schweinebauch gefüllt mit Spinat

Deftig und lecker: Das Rezept für den Schweinebauch gefüllt mit Spinat ist ganz einfach zuzubereiten. Dazu gibt es Petersilienkartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

850 g	Schweinebauch
650 g	Spinat
650 g	Kartoffeln
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Petersilie
40 g	Butter
1 EL	Butterfett

Zubereitung

1. Für den Schweinebauch gefüllt mit Spinat zunächst den Spinat gründlich putzen, waschen und mit Salzwasser überbrühen. Gut abtropfen lassen und ausdrücken.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und den Spinat darin schwenken. Knoblauch unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In das Bauchfleisch längs eine Tasche schneiden und diese mit den Fingern vorsichtig auseinanderziehen. Den Spinat hineinfüllen und mit Rouladen-Nadeln oder Zahnstochern verschließen. Mit Salz bestreuen.

4. Eine Kasserolle mit Butterfett ausstreichen und das Bauchfleisch hineinlegen. Im Ofen ca. 1 Stunde braten lassen, dabei mehrmals mit dem Bratfett übergießen.

5. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln sorgfältig abbürsten und darin ca. 20-25 Minuten kochen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

6. Die restliche Butter zerlassen und die gekochten Kartoffeln (ungeschält!) darin schwenken. Mit Petersilie bestreuen und zusammen mit dem Bauchfleisch anrichten und servieren.

Tipp

Zum Schweinebauch gefüllt mit Spinat und Petersilienkartoffeln schmeckt ein frischer grüner Salat.