Schweinebauch mit Eierschwammerl-Semmelfülle

Der gefüllte Schweinebauch mit Eierschwammerl-Semmelfülle ist ein deftiges Gericht und gelingt mit etwas Geschick und Geduld.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für dem Schweinebauch

1.20 kg	Schweinebauch (mit Schwarte)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Kümmel
2 EL	Butterschmalz
300 ml	Fleischbrühe

für die Semmefülle

0.5 Stk.	Zwiebel
150 g	Eierschwammerln
200 g	Semmelwürfel
3 EL	Vollmilch
3 Stk.	Eier
2 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für den **Schweinebauch mit Eierschwammerl-Semmelfülle** zuerst Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Eierschwammerl sorgfältig putzen und fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln, frische Petersilie fein hacken.

2. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelwürfel und Eierschwammerl anschwitzen. Petersilie zugeben und kurz mitdünsten. Abkühlen lassen und zu den Semmelwürfeln geben. Anschließend Eier, Vollmilch, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss hinzufügen und alles zu einer formbaren Masse verkneten.

3. Mit einem langen, scharfen Messer eine Tasche in den Schweinebauch schneiden (alternativ bereits beim Metzger vorbereiten lassen). Die Semmelfülle mit Eierschwammerln vorsichtig hineindrücken und die Öffnung mit Küchengarn zunähen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepresste Knoblauchzehen einreiben.

4. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Bräter das restliche Butterschmalz erhitzen, den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten einlegen und kräftig anbraten. Danach wenden und die Unterseite ebenfalls anbraten. Eine halbierte Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten in den Bräter geben und leicht bräunen. Die Fleischbrühe angießen, dann den Bräter auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Für zirka 90-100 Minuten schmoren lassen, dabei das **Fleisch** regelmäßig mit Bratensaft übergießen. Gegen Ende der Garzeit kann die Grillfunktion für extra knusprige Schwarte zugeschaltet werden. Den gefüllten Schweinebauch mit Eierschwammerl-Semmelfülle aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und mit dem Braten als Sauce servieren.

Tipp

Zum Schweinebauch mit Eierschwammerl-Semmelfülle zum Beispiel gedämpftes, buntes Gemüse und einen grünen Blattsalat servieren.