

## Schweinsbraten gefüllt mit Tomaten und Mozzarella

Der Schweinsbraten gefüllt mit Tomaten und Mozzarella wird dich begeistern. Mit diesem Rezept gelingt die Zubereitung.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



### Zutaten

1 kg	Schweinskarree (im Ganzen)
125 g	<a href="#">Mozzarella</a>
200 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
1 Handvoll	<a href="#">Rucola</a>
1 EL	Italienische Kräuter (getrocknet)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
	Olivenöl extra vergine
150 ml	Fleischbrühe
	Küchengarn

### Zubereitung

1. Für den **Schweinsbraten gefüllt mit Tomaten und Mozzarella** zuerst das Fleisch waschen und trocken tupfen. Danach parieren, das heißt das außenliegende Fett und weiße Membran mit einem scharfen Messer entfernen. Nun das Schweinefleisch zweimal einschneiden und aufklappen. Mit Folie belegen und mit einem glatten Fleischklopper plattieren.
2. Das Backrohr auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen. Den Mozzarella in zirka 5 mm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd mit getrocknete Tomaten auf das Karree legen. Darüber frischen Rucola verteilen.
4. Einrollen und mit einem Küchengarn fest binden.
5. Etwas Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Schweinefleisch rundum scharf anbraten.

6. Aus getrockneten italienischen Kräutern, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Mit einem Pinsel großzügig auf allen Seiten einpinseln.
7. Mit der Brühe angießen und im Ofen etwa 1 1/2-2 Stunden schmoren lassen. Bei Verwendung eines [Bratenthermometers](#) sollte die Kerntemperatur 65 °C betragen, dann ist der Braten durch. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
8. Das Küchengarn vor dem Servieren entfernen, in Scheiben schneiden und anrichten.

## Tipp

Zum gefüllten Schweinsbraten mit Tomaten und Mozzarella Farfalle, Erdäpfeln oder Spätzle servieren. Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.