

Gefüllter Krustenbraten

Zutaten

- 1 kg Schweinebraten mit Schwarte
- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprika (edelsüß)
- 1 EL Senf
- 2 Gewürzgurken klein
- 1 EL Semmelbrösel
- 10 g Speck (mager)
- Chili
- Thymian
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 2 Tomaten
- ¾ l Fleischbrühe



Zubereitung

Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und eine große Tasche hineinschneiden (das macht auch gerne Ihr Metzger für Sie).

Zwiebeln, Gewürzgurken und Speck fein würfeln, Knoblauch pressen, die Tomaten fein würfeln. Das Hackfleisch mit 1/3 der Zwiebeln, Senf, Paprika, zwei gepressten Knoblauchzehen, etwas Chili, dem Speck, den Gewürzgurken, dem Ei und den Semmelbröseln vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut durchkneten und dann in die Fleischtasche füllen. Die Fleischtasche mit Rouladenspießen gut verschließen.

Das Fleischstück in einem Bräter rundherum im heißen Öl gut anbraten, dann mit der Schwarte nach oben platzieren. Den Thymian, die restlichen Zwiebeln und den restlichen Knoblauch, Chili und die Tomaten dazugeben. Mit der Fleischbrühe angießen und in das auf ca. 180 bis 190 Grad vorgeheizte Backrohr stellen.

Gut eineinhalb Stunden garen und bei Bedarf Fleischbrühe nachgießen. Zum Ende der Garzeit die Temperatur auf 250 Grad erhöhen, dass die Kruste knusprig wird. Die Soße pürieren oder mit etwas Speisestärke eindicken und 10 bis 15 Minuten auf niedriger Temperatur weitergaren.

Knödel oder Spätzle passen gut als Beilage.

Der gefüllte Schweinebraten schmeckt auch am nächsten Tag noch sehr gut – kalt und in Scheiben geschnitten.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.