



Ihr Rezept: Gepökelter und geräucherter Schweinebauch mit Semmelfüllung



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	165 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

Zutatenliste

Allgemein

Schweinbauch (oder Brust) gepökelt und geräuchert	1 kg
altbackene Brötchen	3 - 4
Milch	250 ml
Ei	1
Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Majoran	
Schweineleber	100 g
etwas Butterschmalz zum Anbraten	
Brühe	1/2 l
Zwiebeln	

Arbeitsschritte / Zubereitung

In das Fleischstück mit einem langen, schlanken Messer eine Tasche schneiden.
Die Brötchen grob würfeln und mit heißer Milch einweichen.
Nach ca. 15 Minuten das Ei, die Gewürze und die gehackten Kräuter dazugeben.

Die Leber in 1 cm große Würfel schneiden, kurz anbraten und zu der Masse geben.
Die Masse in die Fleischtasche füllen und das offene Ende zunähen oder mit einer Rouladennadel zustecken.
Die Zwiebeln würfeln und mit den Kräuterstilen und der Brühe in eine Pfanne geben.
Das Fleisch in den kalten Ansatz geben und anschließend ca. 2-2½ Stunden bei 160 °C - 180 °C im Ofen garen lassen. Dabei immer wieder mit dem Fond übergießen.

Tipp: Als Beilage eignet sich marinierter Kürbis oder frischer Blattsalat.