

Gefüllter Schweinebauch



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinefleisch	1 kg
Knoblauchzehen	3 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	250 g
Margarine / Thea	3 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	250 ml
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Esslöffel
Zwiebeln	2 Stk.

Zubereitung:

Das Fleisch kurz unter kaltem fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
In den Schweinebauch eine Tasche schneiden.
Knödelbrot mit Milch, Salz, Eier und Petersilie gut vermengen.
Das Fleisch mit Salz, Kümmel und dem zerdrückten Knoblauch gut einreiben.
Die Knödelfülle in die Bauchtasche geben.
In einem Bratentopf die Margarine, feingeschnittene Zwiebel und den gefüllten Bauch ca. 2 Stunden im Rohr braten.
Nach ca. einer halben Stunde mit ca. einem halben Liter Wasser aufgießen.
Den Braten öfters mit dem eigenen Saft übergießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-888-Gefuellter-Schweinebauch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at