

# Calzone - Schweinebraten mit Gemüsefüllung

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine abwechslungsreiche Schweinebraten - Zubereitung mit italienischem Flair

## Zutaten

- 1,20 kg Schweinenacken oder ein Bratenstück aus der Keule, gewaschen
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- 12 schwarze Oliven, entsteint, geviertelt
- 150 g gelbe Paprikaschoten, entkernt, in Würfeln
- 150 g rote Paprikaschoten, entkernt, in Würfeln
- 150 g grüne Paprikaschoten, entkernt, in Würfeln
- 800 g Tomaten in Stücken / Dose, grob gewürfelt
- 2 mittelgroß Zwiebeln in halben Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 50 g TK italienische Kräuter
- 125 ml Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 125 ml trockener Weißwein
- Salz , Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver edelsüß

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe Ober - Unterhitze vorheizen

### Schritt3

Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in der Mitte einschneiden, aber nicht

durchschneiden.

#### **Schritt4**

Aufklappen und flach klopfen, damit eine möglichst große Fläche entsteht, auslegen. Innen salzen und pfeffern, die TK - Kräuter gleichmäßig darüber streuen.

#### **Schritt5**

#### **Schritt6**

Die Füllung:

#### **Schritt7**

Die Tomaten abgießen, den Fond verwahren.

#### **Schritt8**

Den Paprika mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen, die Brotwürfel, Oliven und Tomatenstücke dazu geben. Mit Rosenpaprika bestäuben, herzhaft salzen und pfeffern, kurz halten, etwas abkühlen lassen.

#### **Schritt9**

Der Calzone - Schweinebraten:

#### **Schritt10**

Nunmehr die Füllung aufstreichen, die Ränder 1 cm groß frei lassen, vorsichtig aufrollen, restliche Füllung verwahren.

#### **Schritt11**

Mit Küchengarn binden, auch äußerlich würzen; in eine feuerfeste Auflaufform oder Bräter geben.

#### **Schritt12**

Im vor geheizten Backofen zunächst für 15 min. stellen, (Mittlere Schiene), angehen lassen und die Gemüsebrühe und den Weißwein an gießen; weitere 20 min. garen und dabei begießen.

#### **Schritt13**

Dann folgt der Tomatensaft aufgießen und die restliche Füllung, zufügen. Zu Ende garen, rosa - saftig halten, nicht zu trocken schmoren, ev. etwas Brühe nachgießen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

In zünftige Scheiben schneiden, (Vorher das Küchengarn entfernen) und mit der Tomaten - Gemüse Sauce überziehen, dazu schmeckt z. B. verschiedene Pasta.

## Schritt16

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** bürgerlich, einfach gemacht, mit italienischem Flair, preiswert

### Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)819
- Fett (g)50
- KH (g)20
- Eiweiss (g)70
- Ballast (g)8
- Zucker (g)13

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calzone-schweinebraten-mit-gemuesefuellung/>