



Farsumagru

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Der delikate sizilianische Rinderrollbraten, eine große Rindsroulade für die ganze Familie

Zutaten

- 600 - 700 g Rindfleisch aus der Keule im Schmetterlingsschnitt, recht flach vom Metzger geklopft, Ober oder Unterschale, große Nuss
- 200 g Rinderhack
- 150 g Kalbsbratwurst in Ermanglung von Kalbsbrät
- 100 g Parma Schinken in Scheiben
- 100 g Mozzarella in Würfeln
- 2 gepellte, hart gekochte Eier
- 1 Brötchen in Würfeln, in Milch eingeweicht
- 1 El Kapern, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
- 1 Tl gehackter Thymian
- ½ Tl gehackter Rosmarin
- 1 kleines Bund glatte, gehackte Petersilie
- 3 El geriebenen Pecorino
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- ½ l trockener Rotwein
- Etwas Olivenöl
- 1 Dose Tomaten
- Salz, Pfeffer,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Brötchenwürfel in heißer Milch einweichen, danach gut ausdrücken und mit den Rinderhack, dem Bratwurstbrät, Knoblauch, gehackten Kapern, Peccorino und den Eiern vermengen und glatt verarbeiten.

Schritt3

Die Petersilie, Thymian, Rosmarin und Mozzarella dazu geben, unterarbeiten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, nachschmecken.

Schritt4

Das Füllen der Farsumagru:

Schritt5

Das vom Metzger vorbereitete, recht flach geklopfte Rindfleisch

Schritt6

(ca. 1,5 cm dick) auf einer Klarsichtfolie auslegen und mit dem Parma Schinken belegen, etwas pfeffern.

Schritt7

Die Masse gleichmäßig darüber auftragen, Eier Sechstel verteilen,

Schritt8

1 - 2 cm vom Rand frei lassen

Schritt9

Das Fleisch seitlich einschlagen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen, ev. mit Küchengarn umwickeln, salzen, pfeffern.

Schritt10

Der Ansatz:

Schritt11

Die „Monsterroulade“ nunmehr vorsichtig in Olivenöl von allen Seiten anbraten, danach heraus nehmen.

Schritt12

Die Zwiebeln in den Ansatz geben, glasig anschwitzen und mit den grob gehackten Dosentomaten und dem Rotwein ablöschen.

Schritt13

Die Farsumagru wieder dazu geben und alles für ca. 1 1/2 Stunden in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben, weich schmoren, hin und wieder wenden.

Schritt14

Danach den Rinderrollbraten prüfen, heraus nehmen, warm halten.

Schritt15

Die Soße / Bratenfond etwas auf die benötigte Menge reduzieren, noch einmal nachschmecken und mit dem portionierten Fleisch anrichten.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** parmaschinken, rind, sizilianisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farsumagru/>