



Gefüllte Emsländer Spanferkelbrust, Kümmelsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** (6-8
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '(6-8', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu überdacht, rustikal und einmalig lecker

Zutaten

- 2 kg Spanferkelbrust, von Ihrem Metzger zugeschnitten, mit Tasche
- Für die Füllung:
- 100 g trockenes Weißbrot oder Brötchen in Würfeln
- 200 g Schweinemett
- 1/4 l heiße Milch
- 2 ganze Eier
- 3/8 l brauner Bratensaft
- 150 g Shitake Pilze in 1 cm großen Würfeln
- 40 g Pistazien, gebräunt
- 80 g gekochter Hinterschinken in groben Würfeln
- 2 El Senf
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 4 El Schnittlauch
- Etwa 1 Tl frischen Majoran und Thymian, gehackt
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas grob gewürfeltes Suppengrün für das Röstgemüse
- Salz, Pfeffer
- Für den Rahmwirsing:
- 1 kg geputzter Wirsing in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Zunächst das Brot mit der heißen Milch übergießen, abdecken, durchziehen lassen.

Schritt3

Die Shitake Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden.

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, dann die Pilze dazu geben, ca. 2 min. zusammen braten und zum Brot geben.

Schritt5

In der gleichen Pfanne die Pistazien etwas anrösten, ebenfalls dazu geben. Alles mit dem Schweinemett, den Kräutern, den Eiern verarbeiten und dem Würfelschinken unterheben. Mit Salz, geriebener Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft würzen.

Schritt6

Die Spanferkelbrust:

Schritt7

Die vorbereitete Spanferkelbrust, salzen und pfeffern, die Füllung stramm hinein geben und mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Das grob gewürfelte Suppengemüse mit den groben Zwiebeln in einem ausreichend großen Bräter kurz anbraten, frischen Thymian und Majoran Zweig dazu geben.

Schritt10

Die Brust darüber geben, 2 - 3 Tassen Wasser angießen und zunächst für 60 min. in den auf 150° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach das Fleisch aus dem Bräter nehmen und bei 190° C

Schritt11

ca. 20 min. auf dem Backrost knusprig zu Ende bräunen.

Schritt12

Die Kümmelsoße:

Schritt13

Den Bratensatz mit etwas Wasser und dem Bratenfond ablöschen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt14

1 Tl Kümmel mit etwas Wasser bedecken und für 3 -4 min. in die Mikrowelle geben, einen kleinen Auszug kochen.

Schritt15

Danach durch ein küchensieb passieren und mit dem restlichen Senf

Schritt16

zur Soße geben. Pikant nachschmecken, nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt17

Der Rahmwirsing:

Schritt18

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen.

Schritt19

Den vorbereiteten Wirsing dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Schmand oder Crème fraiche aufgießen.

Schritt20

Bei geschlossenem Deckel ca. 6 - 8 min. leise köcheln lassen, recht kurz halten.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Die Spanferkelbrust aufschneiden, gern serviert man dazu kross gebratene, kleine Röstkartoffeln („Mäuschenkartoffeln)

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** füllung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-emslaender-spanferkelbrust-kuemmelsosse/>