



Gefüllte Schweine Brust

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern überarbeitet, immer wieder lecker

Zutaten

- 1,2 kg Schweinebrust mit Tasche (Erledigt sicherlich ihr Metzger)
- 1/2 l dunkles Bier
- 300 ml Fleisch-, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln in groben Würfeln/Röstgemüse
- 1-2 Karotten in groben Würfeln/Röstgemüse
- 100 g Knollen-oder Stangensellerie, in groben Würfeln/Röstgemüse
- 1 gedrückte Knoblauchzehe, etwas Majoran, Kümmel, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Füllung:
 - 150 g gemischte Waldpilze oder Champignons, grob gewürfelt
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
 - 2 altbackene Brötchen in groben Würfeln (Etwa 150g) in Milch eingeweicht
 - 150 ml warme Milch
 - 2 ganze Eier
 - 2 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Brotwürfel mit der heißer Milch übergießen, Deckel drauf, einweichen, durchziehen lassen.

Schritt3

Schritt4

Die Zwiebeln mit den Champignons 2-3 min. anschwitzen, zum Brot geben. Die Petersilie und die Eier zufügen, salzen, pfeffern und mit etwas Majoran und Muskatnuss würzen. Alles mit den Händen glatt vermischen, wieder etwas durchziehen lassen.

Schritt5

In einem ausreichend großen Bräter etwa 3 cm hoch Wasser geben und die Schweinebrust mit der Schwarte nach unten etwa 10 min. kochen lassen. Heraus nehmen, kalt abspülen, trocken tupfen und die Schwarte nicht zu tief einschneiden.

Schritt6

Mit der Semmelmasse füllen und die Tasche mit Zahnstochern verschließen.

Schritt7

Nunmehr rundherum salzen, pfeffern und mit Knoblauch und gemahlenem Kümmel einreiben. it etwas Öl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen und das Röstgemüse dazu geben, mit anrösten.

Schritt8

Die Brühe an gießen und für ca. 120 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt9

Zwischendurch immer wieder mit dem dunklen Bier begießen, bis alles verbraucht ist, ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Schritt10

Danach prüfen, heraus nehmen, anschneiden und den Bratenfond mit dem Röstgemüse mittels Stabmixer "sämig" pürieren, ev. mit etwas Senf nachschmecken.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** althergebracht, bürgerlich, gefüllt, Hauptgericht, immer wieder lecker, modern überarbeitet, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-schweine-brust/>