

Stuffed Pork Fillet, mit Kartoffel - Steckrüben - Wirsing - Stampf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein saftig gefülltes irisches Schweinefilet, traditionell, rustikal, lecker

Zutaten

- 1 großes Schweinefilet, pariert und in der Länge eingeschnitten
- Für die Füllung:
- 250 g magerer, gewürfelter Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 - 4 Aprikosen, gewürfelt
- 2 El Pinienkerne, grob gehackt
- 3 El gehackte, frische Kräuter wie: Thymian, Basilikum, Petersilie, Dill, Salbei
- 3 El Semmelbrösel
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Das Kartoffel - Steckrüben - Wirsing - Stampf:
- 350 g geschälte Kartoffeln in groben Scheiben
- 200 g geschälte Steckrüben in groben Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 30 g Butter
- Etwas Milch
- 2 - 3 geputzte Wirsingblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Das Stuffed Pork Fillet:

Schritt2

Das in der Länge eingeschnittene Schweinefilet zunächst ein wenig plattieren, auslegen.

Schritt3

Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, 1 min. schwitzen.

Schritt4

Die Pinienkerne, Aprikosen, die Kräuter und die Semmelbrösel dazu geben, salzen, pfeffern, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Füllung nunmehr in das Schweinefilet geben, gleichmäßig verteilen, einrollen. Mit Küchenfarn umwickeln, binden, salzen und pfeffern.

Schritt6

In heißem Butterschmalz rund herum anbraten und in Alufolie wickeln. Bei 180° C für zunächst 35 min. in den Backofen geben, danach prüfen. Vor dem Tranchieren, 2 - 3 min. ausruhen lassen.

Schritt7

Der Kartoffel - Steckrüben - Wirsing - Stampf:

Schritt8

Die geputzten Wirsingblätter in kochendem Salzwasser mit Kümmel, 4 - 5 min. blanchieren, Strünke entfernen, in dünne Steifen schneiden.

Schritt9

Die gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen, die Steckrüben und Kartoffeln dazu geben, in der Milch weich kochen. Danach stampfen, ev. noch etas heiße Milch hinzufügen und die Wirsingstreifen unterheben, herzhaft nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffel - Steckrüben - Wirsing - Stampf anrichten.

Schritt12

Dazu isst man traditionell in Irland Apfelkompott.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** einfach, herzhaft, rustikal, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stuffed-pork-fillet-mit-kartoffel-steckrueben-wirsing-stampf/>