

# Schweinsbrüsti

MIT SEMMELFÜLLE



## ZUBEREITUNG DER SEMMELFÜLLE:

Für die Fülle röstet man die Zwiebelwürfel in heißem Öl goldgelb an, gießt Milch dazu und lässt sie kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und etwas abkühlen lassen. Dann die Semmelwürfel und die Eier dazugeben, gut durchkneten, andrücken und rasten lassen.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

ca. 2 kg Schweinebauch oder -brust ohne Knochen (wenn möglich, vom Fleischhauer „untergreifen“ lassen)

Öl, Pfeffer, Salz

Knoblauch, Kümmel

1/4 l Knochensuppe

### Für die Semmelfülle:

25 dag Semmelwürfel

1/16 l Öl

3 Eier

1/4 l Milch

1/2 Zwiebel, fein gehackt (ca. 8 dag)

1 EL Petersiliengrün, gehackt

Majoran

Salz, Pfeffer



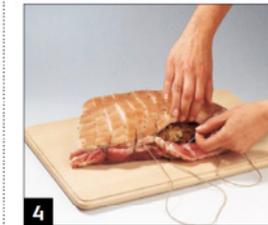
Bratenstück „untergreifen“. Darunter versteht man das Einschneiden einer „Tasche“ in das Fleisch, um es füllen zu können. Dazu verwendet man ein spitzes, scharfes Messer und schneidet an der Schnittfläche parallel zur Schwarte einen Schlitz in das Bratenstück. Dabei dürfen die Ränder nicht angeschnitten werden, da sonst beim Braten die aufquellende Semmelfülle austritt.

**!** Um eine knusprige Schwarte zu bekommen, erhöht man die Brattemperatur gegen Ende der Garzeit auf 240° C.

**!** GARPROBE: Lässt sich eine Nadel oder Fleischgabel mühelos einstechen, ist der Braten fertig. Vor dem Anschneiden unbedingt einige Zeit rasten lassen.



Nach dem Schröpfen der Schwarte (siehe Seite 28) kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Öffnung fest mit Nadel und Küchengarn zunähen.



Nach ungefähr einer Stunde das überschüssige Fett abschöpfen.



Die Tasche des Bratenstückes locker mit der Semmelfülle füllen.



Das gefüllte Schweinsbrüsti mit der Schwarte nach oben in eine befettete Bratpfanne legen, auf der mittleren Schiene in das auf 200° C vorgeheizte Rohr schieben und mit etwas Suppe untergießen.



Bei Bedarf mit etwas Suppe od. Kümmelsud (vom Schröpfen) untergießen. Nach Geschmack mit Kümmel, Knoblauch oder Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Salbei etc. verfeinern.