



ZUTATEN FÜR ETWA 6 PORTIONEN:

GEFÜLLTER SCHWEINEBAUCH-ROLLBRATEN

1500 g ausgelöster, magerer Schweinebauch mit Schwarte, Senf, Salz, Pfeffer, Thymian,
800 g Champignons, 4 klein gewürfelte Zwiebeln,
1 fein gehackte Knoblauchzehe,
200 g gewürfelter Frühstücksspeck,
20 g Butter, 50 g geriebener Parmesan,
50 g Semmelbrösel, 8 fein gehackte Backpflaumen,
3 Zwiebeln, 1 Bund Suppengrün,
300 ml Fleischbrühe, 2 EL dunkler Saucenbinder

AUSSERDEM: Schweinenetz oder Küchengarn

ZUBEREITUNG:

Champignons putzen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch und dem Frühstücksspeck anbraten, anschließend durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen und alles beiseitestellen. Parmesan mit Semmelbrösel und Backpflaumen mischen. Das Fleisch trockentupfen und quer bis zur Schwarte einschneiden, so dass man es zu einem großen Stück auseinanderklappen kann. Die Innenseiten mit Senf bestreichen, würzen und mit der Parmesanmischung bestreuen. Die Champignonmischung auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen, mit einem Schweinenetz fixieren oder mit Küchengarn fest binden. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den gerollten Braten in einen ofenfesten Bräter legen.



B GEFÜLLTE BRATEN

Die Zwiebeln abziehen und vierteln, das Suppengemüse putzen und zu Würfeln oder in Ringe schneiden und alles um das Fleisch verteilen. Die Champignonflüssigkeit zugießen. Den Braten auf die mittlere Schiene setzen und bei 160 °C etwa vier Stunden garen. Zwischendurch immer mit etwas Fleischbrühe begießen. Dann die Temperatur auf 220 °C erhöhen und solange weiterbraten, bis eine schön gebräunte Kruste entsteht. Danach den Backofen ausschalten und bei geöffneter Tür den Braten etwas ruhen lassen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensatz lösen und durch ein Sieb streichen, mit Wasser ergänzen und mit Saucenbinder binden. Die Sauce pikant abschmecken. Den Schweinebauch-Rollbraten aufschneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

