

Gefüllter Schweinebauch mit geschmackiger Semmelfülle

Zutaten

für 8 Personen:

2 kg Schweinebauch
350g Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebel)
Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch
Schweineschmalz

Fülle:

200g Knödelbrot
2 Eier
200 ml Milch
100g Zwiebel
100g Karotten
100g Dörripflaumen
100g Speck
Schweineschmalz
Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie



Zubereitung:

1.
Für die Fülle: Gemüse schälen, Zwiebel, Karotten Dörripflaumen und Speck in kleine Wüfel schneiden. In einer Pfanne Schweineschmalz herhitzen, zuerst Speck und Zwiebel anrösten, dann Karotten und Dörripflaumen dazugeben und ebenfalls noch etwas mitrösten lassen.
Knödelbrot mit Eier, heißer Milch und Gewürzen vermischen, Gemüse-Speckmischung dazugeben nochmals gut vermengen, abschmecken und etwas durchziehen lassen.
 2.
In den Schweine Bauch eine Tasche schneiden so das beim Bauch überall ein paar cm Rand entstehen. Tasche innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Knödelmasse füllen, mit einen Spieß die Öffnung verschließen. Von außen Bauch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepressten Knoblauch rundherum kräftig würzen.
 3.
Bauch in Schweineschmalz an allen Seiten scharf anbraten, herausgeben und Röstgemüse in den Bräter geben und rösten lassen, in der Zwischenzeit die Schwartenseite des Bauches einritzen.
Wenn das Gemüse eine schöne bräunliche Farbe hat, mit etwas Wasser aufgießen und das Bauchstück darauf setzen. Bräter schließen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° ca. 3 Stunden braten lassen. Ein mal wenden und eventuell öfters mit etwas Wasser aufgießen.
 4.
20 Minuten vor Schluss Deckel herunter geben und Bauch mit Schwartenseite nachoben hinlegen, so das die Schwarte schön knusprig wird.
 5.
Röstgemüse und Bratenrückstand mixen, so bekommt man eine sehr kräftige und leckere Soße.
- Dazu passt hervorragend ein Speckkrautsalat!
--> Rezept dafür findet ihr bei den Schmankerlgrammelknödeln

