

Gefüllter Schweinshalsbraten

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Schweinshalsbraten
10 stk	Tranchen Bresaola
60 gr	in Öl eingelegte Dörrtomaten
100 gr	Knollensellerie
1 tl	Tomatenpüree
1 dl	Rotwein
2 dl	Bouillon
3 el	Olivenöl
5 stk	Rosmarinzweige
2 stk	Knoblauchzehen
2 el	Fenchelsamen schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Fenchelsamen und Knoblauchzehen im Mörser zerdrücken.

Einige Nadeln vom Rosmarin abzupfen und hacken. Alles mischen und mit Pfeffer würzen.
Tomaten abtropfen lassen.

Braten in der Mitte bis auf ca. 2 cm Rand einschneiden. Fleisch aufklappen.

Innenseite mit Bresaola und Dörrtomaten belegen. Würzmischung darüber streuen.

Fleisch zusammenklappen und mit Küchenschnur binden.

Restliche Rosmarinzweige unter die Schnur ziehen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern.

Sellerie in Würfel schneiden. Mit dem Braten in einen Bräter geben. Mit Öl beträufeln.

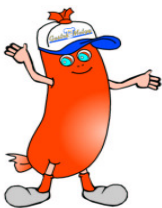
Im Ofen 20 Minuten anbraten. Tomatenpüree zum Sellerie geben und kurz anrösten.

Mit Wein und Bouillon ablöschen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

Fleisch ca. 75 Minuten fertig braten. Vor dem Servieren im geöffneten,
ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Braten in dicke Tranchen schneiden. Bratjus abschmecken und dazuservieren.

Dazu passt: Teigwaren, Kartoffelprodukte



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "