

**Gefülltes Schweinsnierstück**

**Man braucht für 4 Personen:**

- 1 stk Schweinsnierstück
- 200 gr Stangensellerie, schräg in ca. 5 cm  
Stücken geschnitten
- 70 gr Datteln
- 3 dl Fleischbouillon, heiss
- 2 el Öl

**Marinade:**

- 2 el Öl
- 1 stk Knoblauchzehe, gepresst
- 1 tl Thymianblättchen, gehackt
- 1 tl Paprika
- wenig Zimt
- wenig Pfeffer aus der Mühle

**Füllung:**

- 150 gr Kalbsbrät
- 50 gr Stangensellerie, in Würfeli
- 50 gr Dörraprikosen, in Streifen
- 25 gr Datteln, entsteint, in Streifen
- wenig Salz
- wenig Zimt



**Zubereitung:**

Alle Zutaten der Marinade in eine Schüssel geben und gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. marinieren.

Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen, Füllung in einen Spritzsack ohne Tülle geben.

Das Fleisch von beiden Seiten her mit einem Messer einstechen.

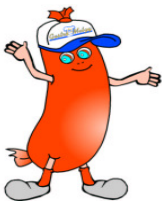
Mit dem Spritzsack das eingestochene Fleisch von beiden Seiten her satt füllen.

Das Fleisch in einer heissen Pfanne rundherum heiss anbraten.

Das Fleisch in einen auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Nach kurzer Zeit den Stangensellerie die Datteln und Dörraprikosen und die Hälfte der heissen Fleischbouillon dazugiessen, Fleisch ca. 25 Min. weiterbraten, hin und wieder mit der restlichen Fleischbouillon übergiessen. Nach ca. 40 Min. den Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Sauce evtl. absieben und zum Braten servieren.

Dazu Passt: Teigwaren oder Kartoffelprodukte.



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"