

Gastro Metzg AG Fabrikladen

Gefüllter Schweinsnierstückbraten

Man braucht für 4 Personen:

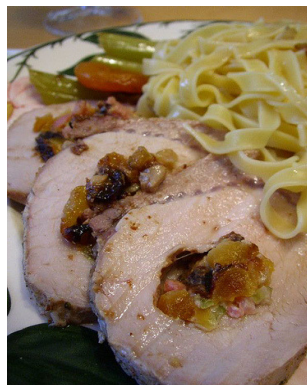
ca. 1 kg Schweins - Nierstück

Marinade:

2 el Öl
 1 stk Knoblauchzehe gepresst
 2 tl Paprikapulver
 5 stk Thymianblättchen gehackt

Füllung:

75 gr Speckwürfeli
 50 gr Stangenselleri, in Würfel
 50 gr Dörraprikosen, in Würfel
 25 gr getrocknete Pflaumen, in Würfel
 1 brise Salz
 etwas Pfeffer aus der Mühle
 1 el Frischkäse



Sonstige Zutaten:

2 el Öl
 200 gr Stangensellerie, schräg in ca 5 cm länge geschnitten
 50 gr getrocknete Pflaumen
 50 gr Dörraprikosen
 3 dl Fleischbouillon, heiss

Vorbereitung:

Fleisch zum Füllen einschneiden, dazu mit einem schmalen, langen Messer längs durch die Mitte stossen und einige Male hin und her fahren, bis der Schnitt ca. 5 cm breit ist. Für die Marinade Öl und alle Zutaten bis und mit Thymian gut verrühren. Fleisch damit bestreichen. Optimal wäre es wenn man das Fleisch einen Tag vorher mariniert und zugedeckt im Kühlschrank lässt.

Für die Füllung alle Zutaten bis und mit Frischkäse gut mischen. Füllung von beiden Seiten her satt in den Braten füllen. Das Fleisch noch leicht mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Zubereitung:

Öl im Bratgeschirr in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 10 Min. gut anbraten, Hitze auf 180 Grad reduzieren. Sellerie und Dörrfrüchte begeben, die Hälfte der heissen Bouillon dazugiessen. Das Fleisch ca. noch 25 Min. weiterbraten und mit der restlichen Bouillon übergiessen. Braten herausnehmen und vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Sauce absieben und einreduzieren und zum Braten servieren.

Dazu passt: Teigwaren (Im Fabrikladen erhältlich)

Das Gastro-Metzg Team wünscht "en Guete"