Rollbraten mit Semmelknödelfüllung

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (6 Personen)

» 4 Brötchen
» 100ml Milch
» 1 Zwiebel(n)
» 1 EL Öl
» 1 Bd. Petersilie
» 3 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 1,5kg Schweinebraten
» 2 EL Butterschmalz
» 300ml Instant-Fleisch-Brühe
» 2 Mango
» 1 rote Chilischote(n)
» 2 EL Zucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Brötchen in feine Scheiben schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Im Öl dünsten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel, Petersilie und Eier unter die Brötchenmasse heben. Salzen und pfeffern.

2. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Semmelmasse auf dem Fleisch verteilen, den Braten aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

3. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Braten darin rundherum goldbraun braten. Brühe angießen und den Rollbraten im Ofen ca. 75min schmoren. Dabei immer wieder mit Bratensaft begießen.

4. Mangos schälen, in Spalten vom Stein schneiden, würfeln. Chili waschen, putzen, entkernen, hacken. Zucker, 125ml Wasser aufkochen, Mango, Chili dazugeben, zugedeckt 10min dünsten. Braten 10min ruhen lassen, dann aufschneiden und auf der Mangosoße anrichten.

Nährwerte: 600kcal/E61g/F26g/KH28g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004 Rezept-Nr: 1104

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke