Rollbraten mit Brätfüllung

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Schweinebraten
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Rosmarin
» 1 TL Majoran
» 150g Kalbsbrät
» 4 EL Schlagsahne
» 100g Mischgemüse (TK)
» 2 Lauchzwiebel(n)
» 1 Ei(er)
» Semmelmehl
» 3 EL Öl
» 2 Zwiebel(n)
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 300ml helles Bier
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 250g Schalotte(n)
» Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran innen und außen würzen. Kalbsbrät in eine Schüssel geben, Sahne angießen und mit dem Brät verrühren. Mischgemüse, gehackte Lauchzwiebeln und Ei unter das Brät arbeiten. Füllung mit Salz, Pfeffer würzen und mit Bröseln leicht binden. Dann die Füllung auf dem Fleisch verteilen. Braten aufrollen, mit Küchengarn umwickeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Zwiebeln, Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Suppengrün putzen, waschen bzw. schälen und klein schneiden. Alles zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit dem Bier ablöschen, die Gemüsebrühe angießen und das Ganze im vorgeheizten Ofen zugedeckt 75-80min garen.

3. Braten aus der Soße nehmen und warm stellen. Soße durch ein Sieb passieren, erneut erhitzen und die abgezogenen Schalotten darin bissfest garen. Die Soße mit Soßenbinder leicht andicken, erneut abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden, mit der Soße dekorativ anrichten und mit Rosmarinzweigen garniert servieren. Dazu schmecken Spinatspätzle.

Nährwerte: 620kcal/E58g/F38g/KH7g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2140

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