Gefüllter Puszta-Braten

Ausländische Küche » Ungarische Küche

Zutaten (8-10 Personen)

» 200g Gouda
» 500g bunte Paprika
» 3 Zwiebel(n)
» 4-5 TL Puszta-Gewürz
» 3kg Schweinebraten
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Öl
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Käse klein würfeln. Paprika putzen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Käse, 3/4 Paprika und Hälfte Zwiebeln mischen. Mit 3-4TL Puszta-Gewürz würzen.

2. Fleisch waschen und trockentupfen. Durch die Mitte mit einem scharfen, langen Messer längs ein Loch hineinschneiden. Mit einem Kochlöffelstiel oder der Hand weiten und mit Salz ausreiben. Füllung hineingeben und Enden mit Holzspießchen zustecken. Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Auf leicht geölter Fettpfanne im vorgeheizten Ofen bei 150°C zunächst ca. 2 Stunden braten. Nach und nach etwa 1/2l heißes Wasser angießen.

4. 1TL Puszta-Gewürz und 3EL Öl verrühren. Den Braten damit bestreichen und 1-11/2 Stunden weiterbraten. Ca. 30min vor Ende der Bratzeit übrige Paprika- und Zwiebelwürfel um das Fleisch verteilen, mitschmoren. Braten und Paprikagemüse anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Tipp: Ausgelösten Schweinenacken verwenden.

Nährwerte: 460kcal/E75g/F15g/KH2g pro Portion

angelegt am: 07.04.2004 Rezept-Nr: 1010

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