Rezept

Gefüllter Schweinebraten

Ein Rezept von Gefüllter Schweinebraten, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Jungschweineschulter (ohne Schwarte, vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen)
- **4 Zweige** Rosmarin
- **4 EL** Olivenöl
- Küchengarn
- Salz
- Pfeffer
- **5** Knoblauchzehen
- **1** Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch innen und außen salzen und pfeffern. Von 2 Rosmarinzweigen die Nadeln abstreifen und hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Beides in der Tasche verteilen, mit Garn zu einer Rolle binden.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.

3. Zwiebel schälen, achteln, mit dem übrigen Rosmarin dazugeben. 1 Tasse Wasser angießen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 1 Std. 30 Min. braten, nach 45 Min. wenden. Gelegentlich mit Bratfond begießen und bei Bedarf etwas Wasser aufgießen.

4. Den Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Bratensatz mit etwas Wasser loskochen und durchsieben. Braten in Scheiben und mit Sauce servieren.