

Rezept

Gefüllter Schweinenacken

Ein Rezept von Gefüllter Schweinenacken, am 09.06.2026

Zutaten

150 g durchwachsener Speck	1 Gemüsezwiebel
150 g Pfifferlinge (aus der Dose)	1 EL Butter
1 TL grüner Pfeffer	1 Pck. TK-Kräuter »Provence«
1 Ei	1,5 kg Schweinenacken (entbeint; Tasche einschneiden lassen)
Salz	Pfeffer
1 EL Öl	1 Pck. TK-Suppengrün
1/2 l Fleischbrühe	2 EL dunkler Saucenbinder
Holzspieße (18 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln, abgetropfte Pfifferlinge und Butter zufügen, glasig dünsten. Mit grünem Pfeffer, Kräutern und Ei mischen.
2. Fleisch salzen und pfeffern. Mit der Pilzmasse füllen und mit Holzspießen zustecken. Im Bräter im heißen Öl anbraten. Suppengrün zufügen, mitbraten und mit 200 ml Brühe ablöschen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) unter häufigem Begießen 2 Std. 30 Min. braten. Restliche Brühe nach und nach angießen.
3. Braten aufschneiden. Fond durch ein Sieb passieren, mit Saucenbinder binden.