

Rezept

Italienischer gefüllter Rollbraten

Ein Rezept von Italienischer gefüllter Rollbraten, am 18.04.2024

Zutaten

4 Eier	je 1/2 Bund Oregano und Thymian (nach Belieben auch einige Zweige Rosmarin oder Salbei)
2 Knoblauchzehen	2 frische Salsicce (Schweinewürstchen, ca. 200 g)
200 g Rinderhackfleisch	50 g Semmelbrösel
3 EL frisch geriebener Caciocavallo oder Provolone	Salz
Pfeffer	1 große Scheibe Rindfleisch zum Füllen (700-800 g)
150 g Pancetta in dünnen Scheiben	100 g Provolone in dünnen Scheiben
100 g roh geräucherter Schinken in dünnen Scheiben	2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl	1/4 l trockener Rotwein
1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

- 2 Eier hart kochen und abschrecken. Inzwischen Oregano und Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Kräuterzweige zum Schmoren beiseitelegen, von den übrigen die Blättchen abstreifen oder -zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Wurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken. Alle diese Zutaten mit dem Hackfleisch, den Semmelbröseln, den übrigen rohen Eiern und dem geriebenen Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Rindfleischscheibe auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den Pancettascheiben belegen. Die Fleischmasse darauf verstreichen. Die gekochten Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Käse und dem Schinken auf der Fleischmasse verteilen. Den Braten aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Das Öl in einem großen Bräter mit Deckel auf der Herdplatte erhitzen. Den Braten darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, beiseitegelegte Kräuterzweige dazugeben. Mit dem Wein ablöschen. Die Tomaten in der Dose klein schneiden und mit dem Saft dazurühren. Die Sauce abschmecken, den Braten einlegen.
- Den Braten zugedeckt im Ofen (unten, Umluft 160°) etwa 2 1/2 Std. schmoren. Etwas nachziehen lassen, dann in Scheiben schneiden.