

## Rezept

# Rollbraten

Ein Rezept von Rollbraten, am 22.06.2024

## Zutaten

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1,2 kg Schweinebauch (vom Metzger zum Rollen vorbereiten lassen) | Salz                          |
|  | Pfeffer                       |
| <b>1 TL</b> gemahlener Kümmel                                    | <b>300 g</b> Wirsing          |
| <b>1</b> Zwiebel   | <b>3 EL</b> Butterschmalz     |
| <b>1 EL</b> Senf   | <b>200 g</b> grobe Leberwurst |
| <b>1</b> kleine Stange Lauch                                     | <b>2</b> Möhren               |
| 1/4 Sellerieknolle   | 1/2 l Brühe                   |
| Küchengarn   |                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Wirsing in Streifen schneiden, in Salzwasser 5 Min. blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und hacken, in 1 EL Butterschmalz dünsten. Mit Wirsing, Senf und Leberwurst vermischen. Auf das Fleisch streichen, aufrollen, mit Küchengarn binden. Den Backofen auf 250° vorheizen.
2. Lauch, Möhren und Sellerie putzen, waschen und klein würfeln. In einem Bräter das restliche Butterschmalz erhitzen und den Braten bei mittlerer Hitze rundum 10 Min. anbraten, das Gemüse 5 Min. mitbraten. Mit etwas Brühe ablöschen. Im Ofen (unten, Umluft 225°) offen ca. 20 Min. braten. Hitze auf 180° (Umluft 165°) reduzieren, etwas Brühe angießen, den Braten zugedeckt 1 Std. garen, dabei ab und zu wenden und Brühe ergänzen.
3. Den Braten in Scheiben schneiden. Bratfond samt Gemüse pürieren und dazu reichen. Dazu schmecken Kartoffelknödel.