

Rezept

Rollbraten mit Kräuterfüllung

Ein Rezept von Rollbraten mit Kräuterfüllung, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 großes Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Sauerampfer, Basilikum, Thymian, Schnittlauch) | 50 g gehackte Mandeln |
| | 2 Knoblauchzehen |
| Salz | 6 EL Olivenöl |
| | schwarzer Pfeffer |
| 1 kg Schweinebraten (ein möglichst gleichmäßiges, mageres Stück) | 150 ml Fleischbrühe |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, abtrocknen und fein hacken. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Knoblauch schälen und hacken oder zerdrücken, mit den Kräutern, Mandeln und 4 EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Fleisch kalt abwaschen und abtrocknen. Das Fleischstück quer so aufschneiden, dass eine möglichst große, flache Scheibe entsteht. (Oder das Fleisch vom Metzger entsprechend aufschneiden lassen.)
3. Das Fleisch ausbreiten, die Kräutermischung darauf verstreichen. Das Fleisch dann aufrollen und mit Küchengarn zusammenschnüren.
4. Das restliche Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Braten darin rundherum kräftig anbraten. Salzen und pfeffern, die Brühe angießen und den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. 30 Min. schmoren. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, das Garn entfernen und den Braten in Scheiben schneiden.