

Gefüllter Schweinebauch

Zutaten:

- Frischer Schweinebauch vom Metzger eine Tasche in das Fleisch schneiden lassen
- Rinderhackfleisch
- Eier
- Altbackene Brötchen
- Petersilie
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Rosmarin
- Kümmel
- Pflanzenöl
- Wasser
- Honig
- Bier
- Wasser
- Bindfaden und Nadel

Den Schweinebauch von allen Seiten mit den Gewürzen einreiben. Die Gewürze kräftig ins Fleisch reiben.

Die Zwiebel schälen und klein hacken und zusammen mit der klein geschnittenen Petersilie in ein wenig Öl andünsten. Die Brötchen in Wasser einweichen. In einer Schüssel das Hackfleisch, die Eier, die Brötchen, und die Zwiebel-Petersilienmischung vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Aber nicht zu viele Gewürze nehmen, da der Schweinebauch ebenfalls gewürzt ist.

Die Hackfleischmischung in die Tasche im Schweinebauch füllen und die Öffnung mit dem Bindfaden schließen.

Ungefähr 2 cm hoch Wasser in einen Bräter füllen. Den Schweinebauch mit der Schwarte im Wasser ca 30 Minuten im Backofen bei 160C Grad schmoren. Die Schweineschulter aus dem Ofen nehmen, umdrehen und in die nun weiche Schwarte ein Rautenmuster einschneiden.

Anschließend das Fleisch mit der Schwarte nach oben weitere ca. 80 Minuten im Backofen schmoren lassen. Regelmäßig die Schwarte mit dem Wasser/Sud begießen.

In der Zwischenzeit ein wenig Bier mit Honig mischen. Wenn die Schwarte Bräunung annimmt beginnt man die Schwarte mit der Bier-Honig Mischung zu bestreichen. Man stellt den Backofen auf Oberhitze ein. Sobald die Kruste knusprig ist das Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Je nach Dicke des Schweinebauchs benötigt das Fleisch gute 2,5 Stunden bei mittlerer Hitze bis auch die Füllung gar ist. Lieber mit niedrigerer Hitze arbeiten als zu hoch.

Den Fleischsud in einem Topf einkochen und mit ein wenig Speisestärke binden.