

# Kochen mit Elfriede

## Gefüllter Schweinsbraten

### Zutaten:

Für 6 Portionen:

2 kg Schweinebauch im Ganzen (ohne Knochen), 1 TL Kümmel gemahlen, ½ TL Koriander (gemahlen), Salz, Pfeffer, 4 Knoblauchzehen, ca. ½ l Suppe,

Für die Fülle:

3 Weißwürste, 3 Laugenbrezen, ca. 200 ml Milch, 3 Eier, Salz, Prise Muskat, 2 EL Röstzwiebel oder 1 Zwiebel, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Butter

### Zubereitung:

Die Schwarte vom Fleisch mit einem Messer kreuzweise einschneiden.

Tipp: Das Fleisch mit der Schwarte 2 Minuten lang in kochendes Wasser legen, dann lässt sich die Schwarte besser einschneiden.

Mit einem langen Messer mit dünner Klinge das Fleisch waagrecht aufschneiden, dass eine Tasche entsteht. Innen und außen mit Knoblauch und den Gewürzen einreiben.

Für die Fülle Die Haut der Weißwürste abziehen, das Wurstbrät klein schneiden und zusammen mit der gehackten Zwiebel in Butter hell rösten. Laugenbrezen würfelig schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Eier, Weißwurstwürfel, Gewürze und feingehackte Petersilie dazu mischen und etwas ziehen lassen.

Die Fülle in die Fleischtasche füllen und mit Zahnstocher oder Spieße gut verschließen.

Den Braten mit der Schwarte nach oben in eine Form legen, mit Suppe aufgießen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. ½ - 2 Std. braten. Gelegentlich mit Suppe nachgießen.

Vor dem Aufschneiden, das Fleisch kurz rasten lassen.

**Tipp:** Als Beilage passt mitgebratenes Gemüse, Kartoffel und Krautsalat.

