



Gefüllter Schweinebauch

Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Wörlein´s Schweinebauch
ohne Knochen/Knorpel
einritzen
mit Schwarte

20 g getrocknete Tomaten
(ohne Öl)

1 Stück Zwiebel
2 EL Petersilie

andünsten

Herd

1 kleine Semmel
1 mittleres Ei
150 g Wörlein´s Hackfleisch
gemischt

Tomaten-

Zubereitung

Tasche in das Fleisch schneiden
die Schwarte über Kreuz

mit Salz und Pfeffer einreiben

in feine Streifen schneiden

würfeln

hacken

Zwiebeln, Tomaten in Öl

Petersilie dazugeben und vom

nehmen

in Würfel schneiden

verquirlen

Hackfleisch mit Zwiebel-

Mischung, Semmel und Ei
vermengen und herzhaft würzen

Hackfleischmasse in die Fleischtasche geben und die Öffnung mit
Zahnstochern schließen.

Das Fleisch erst auf der Schwartenseite im Bräter anbraten, dann
wenden.

2 Zehen Knoblauch
150 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond

in den Bräter geben
ablöschen
auffüllen.

Bei 170° C Umluft 120 min ohne Deckel garen lassen.

Nach und nach 250ml Wasser zugießen

Guten Appetit!