

# Gefüllter Schweinebraten bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 Zwiebel, 2-3 Esslöffel Butter, 50 gr gekochter Schinken, 2 Scheiben Toastbrot, 1 Esslöffel Petersilie, 1 Esslöffel Majoran, 200 gr Doppelrahm-Frischkäse, 1 Ei (Größe M), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1300 gr ausgelöster Schweinenacken, 1 Prise Paprikapulver (edelsüß), 1-2 Esslöffel Butterschmalz, 200 ml trockener Rotwein, 400 ml Gemüsebrühe (Instant), 1 Stange Stange Lauch, 3 Möhren, 1 Prise Zucker, 200 gr Schlagsahne, 1 Prise ger. Muskatnuss, 2 Teelöffel Johannisbeergelee.

## Die Vorbereitungen:

Zwiebel abziehen, fein würfeln, in 1 EL Butter andünsten. Schinken und Toast klein würfeln. Alles mit Kräutern, Frischkäse und Ei mischen. Salzen, pfeffern.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fleisch abrausen. Zum Füllen der Länge nach in die kurze Seite mit einem langen, schmalen Messer eine Tasche einschneiden. Kräutermasse einfüllen, Braten evtl. mit Küchengarn umwickeln. Von außen salzen, pfeffern, mit Paprika bestreuen.

## Die Zubereitung:

Schmalz im Bräter erhitzen, Fleisch von allen Seiten anbraten. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 90 Minuten braten. Nach 30 Minuten Wein und 300 ml Brühe angießen.

Inzwischen Lauch putzen, waschen, schräg in  $\frac{1}{2}$  cm breite Ringe schneiden. Möhren schälen, in dünne Scheiben teilen. Übrige Butter im Topf erhitzen, Möhren andünsten, 1 Prise Zucker zugeben, mit übriger Brühe ablöschen. Bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. Lauch und Sahne zufügen, weitere 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Braten im Ofen 5 Minuten ruhen lassen. Fond aufkochen, salzen, pfeffern, mit Gelee abschmecken. Evtl. mit Stärke binden. Braten in Scheiben schneiden und auf Tellern mit dem Gemüse servieren.

Beilage: Kartoffelknödel