



Metzger
GEIST

Mit Leib und Seele herzhaft.

Gefüllter Schweinebauch

„Milano“

Zutaten für 5 Personen:

1,500 kg frischer Schweinebauch ohne Schwarte
0,300 kg feines Bratwurstbrät
0,100 kg Salami
0,100 kg gekochter Hinterschinken
0,080 kg Mozzarella
0,050 kg Paprika aus dem Glas
0,015 kg Pizzagewürzmischung

Zubereitung

Die Salami, der Mozzarella (abgetropft) und der gekochte Schinken in feine Würfel schneiden.

Zusammen mit dem Paprika (abgetropft), der Pizzagewürzmischung und dem Bratwurstbrät zu einer feinen homogenen Masse vermengen.

Den Schweinebauch in der Mitte auseinander schneiden und wie ein Buch aufklappen.

Die gut vermengte Brät Masse gleichmäßig, mittig auf den Schweinebauch streichen. Dabei die Seitenränder mit ca. 0,5cm Platz aussparen, sowie den oberen Rand des Schweinebauches mit ca. 1,5 cm Platz aussparen, damit sich das Brät beim Rollen nicht herausdrückt.

Die Fleischplatte spiralförmig zusammenrollen und binden. Ca. 1,0 – 1,5 cm Abstand zwischen den Bindfäden lassen, um später im gebratenen Zustand die Fleischscheiben schneiden zu können.

Zubereitungstipp für den Kunden:

Braten mit Öl einpinseln und mit etwas Grillgewürz bestreuen.

In eine feuerfeste Auflaufform geben.

Im Backofen bei 160 Grad Grillstufe ca. 1 Stunde Grillen.

Gelegentlich den Braten drehen, damit er von jeder Seite gegrillt wird.

Danach ca. 10 – 15 min bei 200 Grad den Braten goldbraun überkrusten.

Vitaminbeilagen:

- Tomate – Mozzarella
- Rucola mit Himbeere Vinaigrette

Beilagen für 5 Personen:

Schwäbische Eierspätzle

500g Mehl

4 Eier

1 TL Salz

Wasser

Mehl Eier Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.

Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Salz

hinzufügen und die Spätzle mit dem von Hand schaben oder mit dem „Spätzle Drücker“ hineindrücken. 3 – 5 Minuten gar kochen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Weinempfehlung:

Ravensburger Weißburgunder

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team vom Metzger Geist