

Mit Leib und Seele herzhaft.

Gefüllter Schweinehals

Zutaten für 5 Personen:

1,500 kg frischer Schweinehals
0,300 kg feines Bratwurstbrät
0,100 kg Champignons frisch oder aus der Dose
0,080 kg Paprika rot aus dem Glas
0,080 kg Röstzwiebeln
1 Stange Frühlingszwiebeln
0,015 kg Santa Fe Gewürz

Zubereitung:

Das feine Bratwurstbrät in eine Schüssel geben und mit den (abgetropften) Champignons, den abgetropften Paprika, den Röstzwiebeln und den, in feine Ringe geschnittenen, Frühlingszwiebeln zu einer homogenen Masse gut vermengen.

Den Schweinehals von der flachen zur dicken Seite hin zu einer Platte aufschneiden.

Die Innenfläche mit der Santa Fe Gewürzmischung betreuen. Die gut vermengte Brät Masse gleichmäßig, mittig auf den Schweinehals streichen. Dabei die Seitenränder mit ca. 0,5cm Platz aussparen, sowie den oberen Rand des Schweinehalses mit ca. 1,5 cm Platz aussparen, damit sich das Brät beim Rollen nicht herausdrückt.

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

Zubereitungstipp für den Kunden:

Den Braten in Schweineschmalz von allen Seiten im Brattopf scharf anbraten, und herausnehmen.

Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch waschen und grob schneiden. Im Brattopf vom Schweinebraten mit ca. 4 EL Tomatenmark rösten. Mit Rotwein ablöschen.

Den Braten auf das Gemüse legen.

Im Backofen bei 130 Grad Umluft auf mittlerer Schiene ca. 2 Stunden garen.

Braten aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Danach in ca. 1,5 – 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Bratensoße:

Das Gemüse und den entstanden Saft (Grundsoße) mit dem Zauberstab fein pürieren. Falls notwendig mit einer hellen Mehlschwitze binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen für 5 Personen: Brezelknödel

Zutaten:

5 Brezeln
250 ml heiße Milch
2 große Eier
1 Zwiebel, alternativ Schalotte,
 klein geschnitten
Butter
Petersilie, klein geschnitten
Majoran, getrocknet
Salz
Pfeffer
Muskat



Die Brezeln klein schneiden oder klein zerbrechen. In einer Schüssel mit der heißen Milch mischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen

Dann die klein geschnittene Zwiebel in ausgelassener Butter glasig dünsten. Mit der klein geschnittenen Petersilie unter den Brezelteig mischen. Mit wenig Salz und Pfeffer sowie Muskat würzen und das Ei untermengen. Nochmals 5 Min. ziehen lassen.

In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Sieden bringen. Mit nassen Händen aus dem Teig nun Knödel formen und im Wasser ca. 20 Minuten garen.

Beilagen Empfehlung:

- Thymian Kartoffeln
- Brezelknödel
- Walznudeln von Alb Gold

Gemüsebeilagen:

- grüner Salat der Saison
- gegrilltes Gemüse der Saison
- Kaisergemüse



Beispiel grüner Beilagen Salat

Weinempfehlung:

Spätburgunder, Baden, Alde Gott 2012
Tannenzäpfle Pils

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Metzger Geist