



## Gefülltes Schweinskarree

### Zutaten für 4 Personen:

- ca. 1,20 – 1,50 kg Schweinskarree
- zum Würzen: Salz, Pfeffer, Kümmel, Zwiebel, Knoblauch
- Schweineschmalz

### Semmelfülle:

- 12 dag Semmelwürfel
- 1 Ei
- 15 ml Milch
- 4 dag Butter
- 3 dag Zwiebel
- Salz
- Petersilie gehackt

### Zubereitung der Semmelfülle:

Eier, Milch und Salz verschlagen. Zwiebeln sehr fein schneiden, in heißer Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut vermengen und 1 Stunde rasten lassen.

Fleisch salzen und pfeffern. Die Fülle gleichmäßig auf das Fleisch verteilen gut andrücken und zusammenrollen. Mit einem Spagat fest binden. Jetzt auf der Außenseite salzen, pfeffern, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und fein gehackten Zwiebeln würzen.

In eine Pfanne legen, etwas Schweineschmalz und Wasser dazugeben.

Bei 180 ° bis 200 ° Grad Ober- und Unterhitze braten.



Sollten Sie einen Bratenfühler besitzen – 79 ° Kerntemperatur ist perfekt.

Unser Tipp: Servieren Sie das Gericht mit Speckkrautsalat.

Gerne bereiten wir Ihren gefüllten Schweinebraten auch vor.