



# Gefüllte Emsländer Spanferkelbrust, Kümmelsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** (6-8
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '(6-8', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu überdacht, rustikal und einmalig lecker

## Zutaten

- 2 kg Spanferkelbrust, von Ihrem Metzger zugeschnitten, mit Tasche
- Für die Füllung:
- 100 g trockenes Weißbrot oder Brötchen in Würfeln
- 200 g Schweinemett
- 1/4 l heiße Milch
- 2 ganze Eier
- 3/8 l brauner Bratensaft
- 150 g Shitake Pilze in 1 cm großen Würfeln
- 40 g Pistazien, gebräunt
- 80 g gekochter Hinterschinken in groben Würfeln
- 2 El Senf
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 4 El Schnittlauch
- Etwa 1 Tl frischen Majoran und Thymian, gehackt
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas grob gewürfeltes Suppengrün für das Röstgemüse
- Salz, Pfeffer
- Für den Rahmwirsing:
- 1 kg geputzter Wirsing in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- Etwas Butter

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Füllung:

### **Schritt2**

Zunächst das Brot mit der heißen Milch übergießen, abdecken, durchziehen lassen.

### **Schritt3**

Die Shitake Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden.

### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, dann die Pilze dazu geben, ca. 2 min. zusammen braten und zum Brot geben.

### **Schritt5**

In der gleichen Pfanne die Pistazien etwas anrösten, ebenfalls dazu geben. Alles mit dem Schweinemett, den Kräutern, den Eiern verarbeiten und dem Würfelschinken unterheben. Mit Salz, geriebener Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft würzen.

### **Schritt6**

Die Spanferkelbrust:

### **Schritt7**

Die vorbereitete Spanferkelbrust, salzen und pfeffern, die Füllung stramm hinein geben und mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.

### **Schritt8**

Der Ansatz:

### **Schritt9**

Das grob gewürfelte Suppengemüse mit den groben Zwiebeln in einem ausreichend großen Bräter kurz anbraten, frischen Thymian und Majoran Zweig dazu geben.

### **Schritt10**

Die Brust darüber geben, 2 - 3 Tassen Wasser angießen und zunächst für 60 min. in den auf 150° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach das Fleisch aus dem Bräter nehmen und bei 190° C

### **Schritt11**

ca. 20 min. auf dem Backrost knusprig zu Ende bräunen.

## **Schritt12**

Die Kümmelsoße:

## **Schritt13**

Den Bratensatz mit etwas Wasser und dem Bratenfond ablöschen, etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt14**

1 Tl Kümmel mit etwas Wasser bedecken und für 3 -4 min. in die Mikrowelle geben, einen kleinen Auszug kochen.

## **Schritt15**

Danach durch ein küchensieb passieren und mit dem restlichen Senf

## **Schritt16**

zur Soße geben. Pikant nachschmecken, nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

## **Schritt17**

Der Rahmwirsing:

## **Schritt18**

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen.

## **Schritt19**

Den vorbereiteten Wirsing dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Schmand oder Crème fraiche aufgießen.

## **Schritt20**

Bei geschlossenem Deckel ca. 6 - 8 min. leise köcheln lassen, recht kurz halten.

## **Schritt21**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt22**

Die Spanferkelbrust aufschneiden, gern serviert man dazu kross gebratene, kleine Röstkartoffeln („Mäuschenkartoffeln)

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** füllung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-emslaender-spanferkelbrust-kuemmelsosse/>