



Gefüllte Schweinebrust - Bayerisch, traditionell

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Eine grundehrliche gut bayerische Köstlichkeit, gutbürgerlich, traditionell, im besten Sinne des Wortes.

Zutaten

- 1,2 - 1,5 kg Schweinebrust ausgelöst mit Tasche
- (Vom Metzger ihres Vertrauens vorbereitet, denn ein falscher Schnitt und die Brust lässt sich nicht mehr füllen)
- 5 Stück altbackene Brötchen in Scheiben geschnitten
- 800 g Gehacktes halb und halb (geht alternativ auch mit Bratwurstbrät)
- 1 Gläschen braunen Bratenfond aus dem Supermarkt
- 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln, glasig angeschwitzt
- 1 Knoblauchzehe in Würfeln
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 5 ganze Eier
- ½ l Milch
- 1 kleines Bund krause Petersilie, gehackt
- 1 Rosmarinzweig zum mit braten
- 2 Thymianzweige zum mit braten
- 300 - 400 g Röstgemüse aus: Zwiebeln, Sellerie und Porrèe, in groben Würfeln
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Zunächst die Brötchenscheiben mit der heißen Milch übergießen und abgedeckt ca. 10 min. durchziehen lassen.

Schritt3

Die Schweinebrust von innen mit Salz und Pfeffer würzen, denn die Brust verträgt eine herzhafte Würzung.

Schritt4

Das Gehackte oder Brät, die glasig angeschwitzten Zwiebeln, die Petersilie, den Knoblauch, den Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, gut miteinander verarbeiten.

Schritt6

Nunmehr Alles in die Schweinebrust geben und mit Küchengarn verschließen. Das geht sehr gut mit einer großen Garnadel, äußerlich würzen

Schritt7

.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Brust in einem ausreichend großen Bräter in heißem Rapsöl anbraten, rund herum Farbe nehmen lassen; zunächst aus dem Bräter nehmen.

Schritt10

Das Röstgemüse in den Ansatz geben, glasig anschwitzen, Rosmarin, Thymian, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner und mit dem braunen Bratenfond aufgießen.

Schritt11

Die Brust wieder dazu geben und für ca. 80 - 90 min. bei 175° C in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt12

Zwischendurch immer wieder begießen, ev. etwas Wasser nach gießen, goldgelb überkrusten.

Schritt13

(Gern mache ich das auch mit etwas dunklem Bier)

Schritt14

Danach die Brust heraus nehmen, bis zum Servieren heiß halten und sich der Soße widmen

Schritt15

Die Soße:

Schritt16

Durch ein Küchensieb passieren, auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken und ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt17

Zur tranchierten Schweinebrust servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-schweinebrust-bayerisch-traditionell/>