



# Hessischer Edelsäcker

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Rustikal, traditionell, althergebracht, neu überdacht, hessisch mit Apfelwein

## Zutaten

- (5-6 Personen)
- 1-1,2 kg ausgelöster Schweinerücken / Rippenstück
- 100g magerer, gewürfelter Speck
- 125 g grobe Bratwurst
- 100g Weinsauerkraut
- 1 kleines Glas brauner Schweinebratenfond aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Gewürzgurke in Würfeln
- 2 Tl Senf
- 50 g Panierbrot
- 125 ml hessischer Apfelwein
- 1 Möhre, 2 kleine Zwiebeln, 100g Sellerie, ½ Stange Porrée in groben Würfeln (Röstgemüse)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel
- Etwas Öl zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Schweinerücken zunächst mit einer ausreichend großen Tasche versehen, waagrecht, halbiert, einschneiden um eine Fläche für die Füllung zu bekommen.

### Schritt2

(Erledigt sicherlich der Metzger)

### **Schritt3**

Ev. leicht klopfen, plattieren, auslegen, anschließend salzen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen.

### **Schritt4**

Die Füllung:

### **Schritt5**

Den Speck mit der Zwiebel und dem Knoblauch anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Das Panierbrot, das Wurstbrät, die Gewürzgurke und die Petersilie dazu geben, salzen, pfeffern, nachschmecken.

### **Schritt6**

Nunmehr alles im vorbereiteten Rücken verteilen und mit Küchengarn umwickeln.

### **Schritt7**

Noch einmal äußerlich mit Salz und Pfeffer würzen und rund herum in einem ausreichen großen „Bräter“ anbraten, Farbe nehmen lassen und zunächst heraus nehmen.

### **Schritt8**

In den Bratensatz das Röstgemüse geben, 1-2 min. anschwitzen, den Braten wieder darüber geben.

### **Schritt9**

Für 50-60 min. in den auf 160° c vorgeheizten Backofen schieben,

### **Schritt10**

ev. mit Alufolie abdecken. Die Innentemperatur sollte etwa 70-75° C haben. Herausnehmen, in Alifolie „ausruhen“ lassen und sich der Soße widmen.

### **Schritt11**

Die Soße:

### **Schritt12**

Den Bratensatz mit dem Apfelwein und dem Schweinebraten Fond ablöschen und Alles 4-5 min. reduzieren lassen.

### **Schritt13**

Danach durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## Schritt15

Den Edelsäcker in deftigen Scheiben tranchiert, sauciert und mit einem Sellerie-Kartoffelstampf und glacierten Apfelspalten zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Hessisch **Tags:** apfelwein, bratwurst, hessisch, schweinerücken, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hessischer-edelsaecker/>