

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Gefüllte Schweinebrust

Gattung: Fleisch, Schwein, Brot, Gemüse, Gewürze

1,50 kg Brustfleisch vom Schwein,

Salz

für die Füllung:

1/8 Liter Milch, ca.

3 trockene Brötchen (in
-Würfeln), evtl. mehr

3 Eier, evtl. mehr

Salz,

1 Spritzer Muskatnuss,
einige Tropfen Zitronensaft,

1 Essl. fein gehackte Zwiebel,

1 Teel. fein gehackte Petersilie,

15 g Butterfett

zum Braten:

40 g Butterfett,

1/4 Liter kochendes Wasser,

1 Bund Suppengrün,

1 Zwiebel (ungeschält,

-halbiert),

3 Essl. Sauerrahm,

1 Liter kochendes Wasser, ca.

Vom Metzger die Brust ausbeinen, die Innenhaut ablösen und eine Tasche einschneiden lassen. Dann waschen, abtrocknen und innen und außen mit Salz einreiben.

Für die Füllung die in etwas warmer Milch eingeweichten und

ausgedrückten Brotwürfel mit Eiern, Gewürzen, Zwiebel, Petersilie und zerlassenem Fett mischen. Mit dieser Masse die Brust nicht zu prall füllen und mit festem Zwirn zunähen. In eine Kasserolle legen, mit etwas kochendem Wasser übergießen und von allen Seiten gut anbraten.

Dann das Suppengrün und die halbierte Zwiebel zugeben. Mit kochendem Wasser aufgießen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 1 1/2 bis 2 1/2 Stunden braten.

Dabei öfter begießen. Zum Schluss mit Sauerrahm bestreichen und anbräunen lassen.

Das Gemüse in der Sauce pürieren, nochmals aufkochen lassen und eventuell mit Mehl-Butter (Mehl und Butter zu gleichen Teilen vermischt) binden.