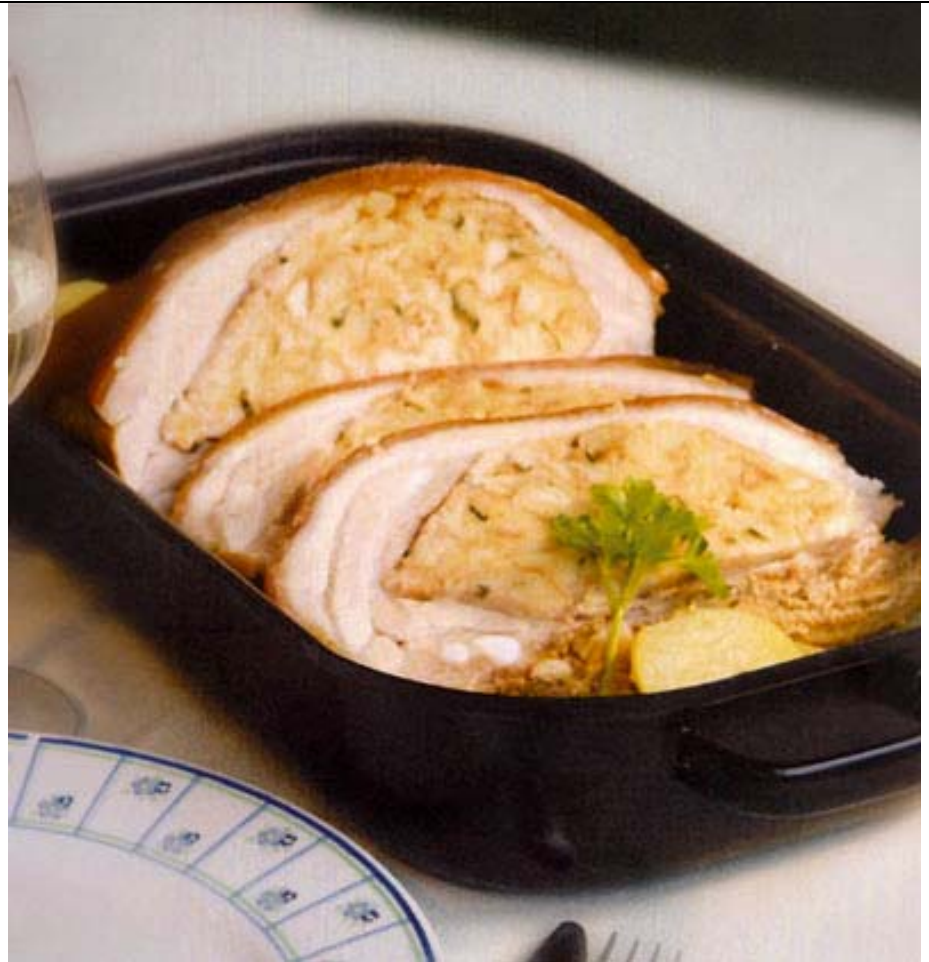


Gefüllter Schweinebauch

Zutaten für 6
Personen:
1 kg Bauchfleisch
Salz
Knoblauch
frische Kräuter nach
Belieben

Für die Fülle:
6 Semmeln
1 Ei
1 Zwiebel
Petersilie
Milch nach Bedarf

*Das Bauchfleisch
ohne Ripperl wird
beim Schwein "Hase"
genannt. Aus diesem
Teil lässt sich eine
Tasche für die Fülle
schneiden*



Zubereitung: Für die Fülle die Semmel würfelig schneiden, die fein gehackte Zwiebel anrösten, Milch mit Ei und Petersilie versprudeln, mit Semmeln und Zwiebeln vermischen. In das Bauchfleisch eine Tasche schneiden, salzen, das Bauchfleisch mit Semmelmasse füllen und mit Zahnstocher oder Zwirn verschließen. Im Rohr bei 160 bis 180 Grad 1 1/2 Stunden braten.

Weinempfehlung: Grauburgunder

Mein Tipp: Nach einer halben Stunde in Scheiben geschnittene Erdäpfel zum "falschen Hase" dazugeben und mitbraten.

Fotos: Erich Kuntner